

【ミルクランド北海道×おはぎの名店・サザエ食品の初コラボ企画】 “ミルクをそそいだシリーズ”の第一弾商品「モ〜モ〜豆大福」が発売決定

あんのやさしい甘さに、北海道産ミルクのコクがベストマッチ
全道のサザエ店舗にて5月30日（金）より販売開始！

北海道産牛乳・乳製品の消費拡大運動である「ミルクランド北海道」（運営事務局：ホクレン農業協同組合連合会／本所:札幌市中央区北4条西1丁目3番地、代表理事会長:篠原 末治）と、おはぎの名店であるサザエ食品株式会社（本社：札幌市中央区 代表取締役社長：石水 創）は、あんと相性の良い北海道産牛乳・乳製品の消費拡大に向けて初のコラボ企画“ミルクをそそいだシリーズ”の共同開発に取り組んでいます。その第一弾商品として「モ〜モ〜豆大福」を2025年5月30日(金)から全道のサザエ店舗にて期間限定で販売開始します。

■「ミルクをそそいだシリーズ」特設ページ：<https://sazae-milk.jp/>



商品概要

■モ〜モ〜豆大福



あんのやさしい甘さに、北海道産ミルクのコクがベストマッチ。
豊かな大地で育った十勝産小豆と、のびのび育った牛の北海道産ミルク。
生産者の方々が丹精込めて育てたとびきりのおいしさをもっともっと、味わってほしい。
そんな想いから生まれた自信作です。

製品のこだわり

<ポイント①>

十勝産の光黒豆がアクセントになったもちもち生地で包んだのは、風味豊かな小豆ミルクあん。
十勝産の小豆を使ったこしあんに北海道産スキムミルクとバターを練り込んで、風味豊かに仕上げました。
まろやかな口当たりと、甘さとコクの絶妙なバランスが、後を引くおいしさです。

<ポイント②>

こだわりの北海道産食材を使用しております。



(左から)

【北海道十勝産 小豆】風味が良く、深い味わいの十勝産小豆を使用。豆本来のほっくりとしたおいしさが際立つ。

【北海道十勝産 光黒豆】加熱してもつやつやとした光沢が美しい。あっさりとした味わいが食べ応えは十分。

【北海道産 スキムミルク】栄養価が高く、たんぱく質やカルシウムを豊富に含む。豊かな乳風味もたまらない。

【北海道産 バター】北海道の大自然が育んだ高品質なミルクの味わいと、コクが活きた風味。

■販売価格：249円(税込) ※一部店舗によって販売価格が異なる場合がございます。

■販売期間：2025年5月30日(金)～期間限定

■販売店舗：全道のサザエ店舗

開発ストーリー：素材は違えど想いはひとつ。あんこ×ミルク、プロのプライド

あんこといえばサザエ食品、ミルクといえばミルクランド北海道。北海道を代表する2者がタッグを組んで開発したのが「ミルクをそそいだシリーズ」です。実現の陰には、生産者への感謝と、おいしいものをお届けしたいという共通の想いがありました。

サザエ食品とミルクランド北海道が開発するなら、北海道らしさがなければ意味がない！それぞれのプライドをかけて挑んだ「モ〜モ〜豆大福」の開発には、紆余曲折いろいろなことがありました。その舞台裏を少しだけご説明いたします。

【simple is BEST】素材そのもののおいしさを追求。

独自のおいしさを目指して開発された「モ〜モ〜豆大福」。シンプルなあんこ×ミルクの他に、ヨーグルトやメロンなどのフレーバーも試作しました。好評ではあったものの、今回の主役はあんこミルク。素材そのもののおいしさを最も感じられるものにしたいという当初の想いを全うし、小豆とミルクのみでおいしさを追求し直すことにしたのです。



【So wonderful】餅から覗く黒豆がまるで牛の模様みたい！

新商品のベースに選んだのは、以前期間限定で販売していた「塩黒豆大福」。十勝産光黒豆のほどよい塩味が餅やあんこのおいしさを引き立てると大人気だったため、今回リメイクすることに決めました。開発を進めるうちに、ふと担当者が口にした「黒豆が牛の模様に見える」という一言に一同は大盛り上がり！見た目からも北海道らしさを感じられると、開発にますます気合が入ります。



【Love is everything】北海道愛から生まれた新しいおいしさ

あんこのプロであるサザエ食品と、ミルクのプロであるミルクランド北海道。試食会では、北海道産食材へのリスペクトや、素材を生かしたおいしさの追求など、共通する想いのもと熱い議論が交わされました。ミルクランド北海道からは「牛乳と一緒に食べてもおいしい！」という意見が出るほど、ベストマッチ。北海道らしい大福の新たな楽しみ方も誕生しました。



あさひかわ菓子博でのサンプリング

5月30日（金）から開催される「第28回 全国菓子大博覧会・北海道 あさひかわ菓子博2025」において、サザエブースでは会期中毎日数量限定で販売いたします。また、6月13日（金）～15日（日）の3日間、ホクレンブースにおいて「モ〜モ〜豆大福」と「北海道産牛乳」のサンプリングを実施いたします。ブース内では、“ミルクをそいだシリーズ”第2弾商品をお客様の声で開発検討すべく、ミルクランド北海道×サザエ食品による“牛乳が飲みたくなる!? 和菓子総選挙”も実施予定です。

■「あさひかわ菓子博2025」公式サイト：<https://www.kashihaku-hokkaido.jp/>

サザエ食品について

サザエ食品は、創業は1957年。始まりは函館朝市の小さな食堂でした。ふとした時に握ったおはぎが大人気で、「おはぎ屋」へ転身。創業当時からあんこにこだわっており、使う小豆は北海道十勝産のものだけ。小豆本来の風味を存分に楽しめるあんこは、サザエの誇りです。

【会社概要】

社 名：サザエ食品株式会社
本 社 所 在 地：〒064-0954 札幌市中央区宮の森4条1丁目1番35号
代 表 取 締 役：石水 創
事 業 内 容：菓子・米飯類製造販売及び飲食業
設 立：2015年6月1日
H P：<https://www.sazae.co.jp/>



ミルクランド北海道について

世界に誇る一杯を。



北海道酪農を盛り上げ、北海道産牛乳・乳製品の消費を拡大することを目的として、ホクレンへ生乳を出荷する酪農家の拠出で実施されている運動です。

北海道産生乳の品質が世界最高水準であることから、『世界に誇る一杯を。』をキャッチフレーズに展開しており、「牛乳でスマイルプロジェクト」にも参加しています。

■ミルクランド北海道HP：<https://www.milkland-hokkaido.com/>

■牛乳でスマイルプロジェクトHP：https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/gyunyu_smile.html