

北海道から直送のおいしさ！ デザートメニューに欠かせない、 びっくりドンキーオリジナル「ソフトクリーム」



株式会社アレフ（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：庄司 大）が展開するハンバーグレストラン「びっくりドンキー」は、食を通じて社会へお役立ちすることを目指し、日々様々な取り組みを行っています。

今回は、ランドメニューのデザートや、6月24日(水)～9月24日(木)までの期間限定で販売中のピーチデザート3種「ジョッキパフェ」、「サマースノーピーチパフェ」、「なめらか杏仁のリトル☆ピーチ」などにも使用されている、暑い季節にぴったりのびっくりドンキーオリジナルのソフトクリームについて、その美味しさの秘密や、こだわりのソフトミックスについてご紹介します！

美味しいだけじゃない、デザートメニューに隠されたこだわり！

びっくりドンキーのデザートメニューは、自慢のソフトクリームをベースにアレンジしたものが中心です。ランドメニューでは6種類、その他に季節限定メニューを年4回（計12種）販売しています。

どのデザートも素材の生産地からこだわり、素材のおいしさを十分引き出し何回でも食べたくなる味を目指しています。そして、安心・安全を基本にしたびっくりドンキーの厳しい基準を守り、合成の着色料・香料・甘味料は一切使っていません。また、華やかで心躍る見た目になるよう、食器選びにも心を配り、お客様に商品をお届けしております。

その中でも、完成するまで特に苦労したのは、定番人気メニューの「牧場のミニソフト」です。お客様に美味しく、楽しく召し上がって頂けるように、試した食器は約40種類にのぼります。そして、器ごとに盛り付け、ソフトクリームの量も変えて、改良を重ねた回数は100回以上。「牧場のミニソフト」は、いまでは多くのお客様に愛されています。

【レギュラーメニュー】

牧場のミニソフト
¥180+税



アフォガート
¥398+税



和風小町
¥398+税



ガトーショコラパフェ
¥498+税



ストロベリーソフト
¥398+税



珈琲ソフト
¥398+税



※地域、店舗によって価格が異なります。

素材が良いから味も抜群！ソフトミックスができるまで

ソフトクリームの原材料となるソフトミックスは、北海道伊達市の牧場で作られている生乳を使用し、全国の店舗へ直送をしています。伊達市は北海道の中では比較的温暖な地域であり、安定した気候を活かし、野菜や穀類の生産、酪農などが盛んな地域です。伊達市の豊かな土壌で、放牧を基本として牛を育てています。

搾乳された生乳は、びっくりドンキーの厳しい基準をクリアしたもので、低温殺菌を施し出荷します。加熱による乳成分への影響が少なく、より生乳に近い濃厚な風味が味わえます。

また、おいしいソフトクリームを作るためには、乳牛を健康的に育てることも重要です。びっくりドンキーでは、牛たちの健康を考え、「土作り」にも注目しています。北海道恵庭市の自社農場において研究を続け、周辺の牧場と情報共有する試みを行っております。

ソフトミックスに使われる生乳は、工場受け入れ前後に3重の品質、衛生チェックを経て、「工場受け入れから48時間以内」に加工を開始します。加工後は冷蔵状態のまま独自ルートによって厳密な温度管理のもと、全国のお店へ届けられます。店に到着後は、新鮮なうちに使い切ることで、常にフレッシュなソフトクリームをお客様に提供できるシステムを採用しています。

ソフトミックスの他にも、ハンバーグやドリンクの原料として使われている牛乳や乳製品は、北海道・島根・沖縄の契約生産者から良質なものを調達しています。ここでも、びっくりドンキーの基準をクリアした原乳のみを使用し、品質維持を厳重に行っています。

びっくりドンキーが、ソフトクリームに込める想い

ソフトクリームを作るためには専用のマシンが必要です。「家では食べられない」、そんな特別感こそが、レストランで食事をするうえで大事な要素であると、びっくりドンキーは考えています。

最高品質の材料を調達・加工し、なるべく品質を保ったままお客様に提供するためには、「生産者との信頼関係」、「開発・加工の工夫」、「物流システムの工夫」、どれかひとつでも欠けてはいけません。これらを一気通貫に内製化し、コストダウンを図ることによって、多くのお客様に手軽な価格で食べる楽しさをお届けしています。

【期間限定メニュー】

ジョッキパフェ
¥1,098+税



サマースノーピーチパフェ
¥498+税



なめらか杏仁のリトル☆ピーチ
¥398+税



※地域、店舗によって価格が異なります。

ミニコラム

～独自のデザート文化を誇る北海道！その名も「シメパフェ」！～

びっくりドンキーの社は北海道札幌市にあります。札幌には、実は独自のデザート文化が根付いているのです。それが、食事や飲み会の後、締めめにパフェを食べる「シメパフェ」と呼ばれる文化です。元々、札幌ではじわじわと夜にパフェを食べる習慣が広がっていましたが、2015年にこの独特の文化を全国に広げるため「札幌パフェ推進委員会」が設立されたのを機に、「シメパフェ」という言葉が定着していきました。夜の繁華街として有名な札幌すすきのを中心に、20店舗以上のお店が「札幌パフェ推進委員会」に加盟しています。2017年10月には、夜パフェ専門店が北海道から東京へ初上陸をしました。札幌すすきのでは、「インスタ映える」などの理由から若い女性を中心に広まっていき、スーツを着た男性がパフェを食べる姿も見かけられます。今まで「シメパフェ」をしたことがある人も、そうでない人も、北海道ゆかりのびっくりドンキーで、ぜひ一度「シメパフェ」をしてみたいはかがでしょうか？

本件に関する報道関係者お問い合わせ先

びっくりドンキーPR事務局（プレイブ株式会社内）担当：関口祐輝、田嶋直樹
TEL：03-6441-3656 TEL（関口携帯）：080-4063-1425 MAIL：seki@prabe.jp
〒107-0052東京都港区赤坂4-6-3-405