

“ミツカン×鍋×牛乳”「道産ミルク鍋」で 北海道の酪農を食卓から応援

～北海道のご当地鍋を目指して～
健康感あるまろやかな鍋をお楽しみいただけるイベントも



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎亮次、以下ミツカン)は、北海道産牛乳の消費拡大を目的に、ホクレン農業協同組合連合会(以下、ホクレン)と共同で、北海道産牛乳を使用した「道産ミルク鍋」をご提案いたします。

北海道では牛乳消費量の減少が社会課題となっています。こうした中、ミツカンとホクレンが着目したのが、北海道で秋冬に親しまれている「鍋」の食文化です。

北海道では全国に先駆けて鍋シーズンを迎え、同じ時期には牛乳の活用方法を検索する生活者が増加する傾向にあります。この二つのタイミングが重なることに着目し、牛乳を「飲む」だけでなく「鍋で楽しむ」という新たな食文化として、「道産ミルク鍋」を提案します。

日常的に親しまれている鍋に牛乳を加えることで、無理なく牛乳を食卓に取り入れる機会を創出し、北海道産牛乳の継続的な消費拡大につなげることを目指します。

酪農王国北海道では牛乳消費量が減少。「鍋×牛乳」を新たなご当地鍋に

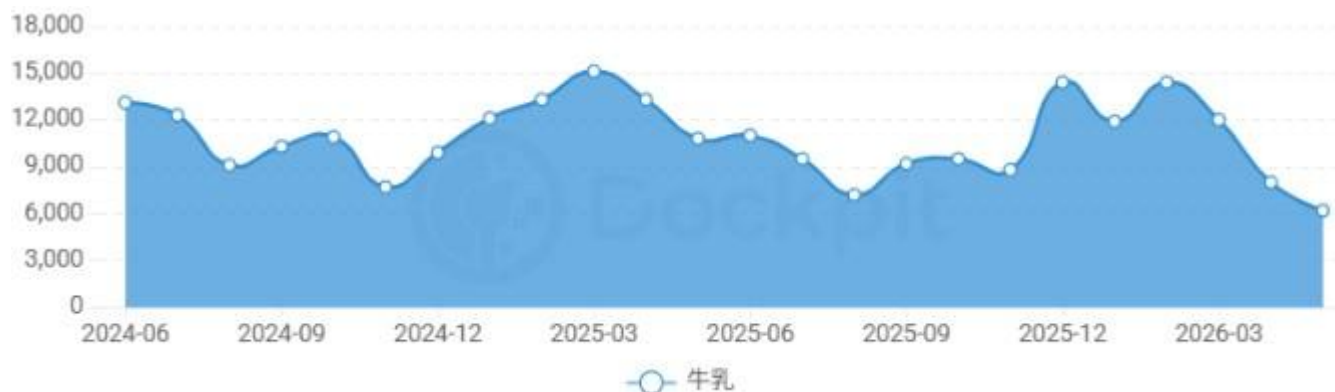
北海道は日本の生乳生産量の半分以上を担う酪農王国です。しかし、牛乳の消費量は減少傾向にあります。牛乳の消費拡大には、「飲む」だけでなく、毎日の食卓で自然に使われる機会を増やすことが重要です。

北海道酪農の持続的な発展を目指してホクレンが立ち上げた『MILK AND プロジェクト』の一環として、鍋つゆを通じて日本の鍋文化を提案してきたミツカンとともに、牛乳を「飲む」だけでなく、「鍋で楽しむ」という新たな価値をご提案いたします。

また、北海道では秋から冬にかけて鍋の喫食機会が増え、牛乳の活用方法への関心も高まります。この生活者の行動に着目し、いつもの鍋に牛乳を加えるだけで、おいしく、手軽に牛乳を楽しめる「道産ミルク鍋」を開発しました。

ミツカンとホクレンは、「道産ミルク鍋」を単なる期間限定メニューではなく、北海道の新たなご当地鍋として定着化を目指します。

■北海道における「牛乳」検索者数 月別推移



出典:株式会社ヴァリューズのデータ分析ツール「Dockpit」調べ

ご提案メニュー詳細

今回提案する「道産ミルク鍋」は、「ㄆまで美味しい™ ほたてと蛤の貝だし鍋つゆ ストレート」に北海道産牛乳を加えることで、貝だしの旨みと牛乳のまろやかなコクが調和した、北海道らしい味わいを実現しています。北海道産の野菜や肉とも相性が良く、一杯で北海道の食材の魅力を存分に味わえる鍋メニューです。

・道産ミルク鍋レシピ: https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=703940

「道産ミルク鍋」をお楽しみいただける体験イベント開催

「道産ミルク鍋」のおいしさを実際に体験いただくため、北海道内各地で試食イベントを開催します。来場者には、牛乳を鍋に加える新しい楽しみ方を味わっていただくとともに、北海道の酪農や食材の魅力を知っていただける企画をご用意しています。日々の食卓で「道産ミルク鍋」を楽しむきっかけづくりを目指します。

① ・日時 9/25(金)～28(月) ※時間は店舗によって異なります。(予定)

・会場:ラルズ 食品売り場クッキングインフォメーション (ビッグハウス花川店、新川店、岩見沢店・スーパーアークスサウス、エクストラ、野幌店、白石店、苗穂店、星置店、ノース、菊水店、北24条店、大曲店、月寒東店、山鼻店、イースト、千歳店、大麻店、美園店、中島(室蘭)店)

＜内容＞ 参加無料・事前申込不要

・道産ミルク鍋喫食体験

② ・日時 10月3日(土) 10:00-18:00(予定)

・会場:イオン発寒店 レジ横催事場・精肉売り場前試食

＜内容＞ 参加無料・事前申込不要

・道産ミルク鍋喫食体験

※北海道の魅力を再発見できるような企画をご用意しています。

※対象品を含むレシートでガチャガチャにご参加いただけます。(150個限定)

③ ・日時 11 月 21 日(土) 10:00-15:00(予定)

・会場:大和ハウス プレミストーム 食べる・たいせつフェスティバル

＜内容＞ 参加無料・事前申込不要

・牛乳×ミツカン商品に関連した食育イベントブース出展

他の鍋にも相性抜群！×鍋×牛乳レシピご紹介

■玉ねぎどっさり！ごま豆乳ミルク鍋

玉ねぎ 1 玉を入れたインパクトのあるメニュー。ごま豆乳×北海道産牛乳×玉ねぎの甘みをお楽しみください。

レシピ: https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=703941

■まろやかミルク味噌鍋

道民おなじみの味噌フレーバーに北海道産牛乳を加えることでマイルドな味わいに。

じゃがいもや鮭と一緒に北海道感を楽しめる鍋です。

レシピ: https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=703939

■クリームシチュー風鍋

新商品「×まで美味しい 鶏うま塩鍋つゆ ストレート」に北海道産牛乳とバターを加え、クリームシチュー風の味わいに仕上げました。コーンやたまねぎなど、家族みんなで楽しめるやさしい味わいの鍋です。

レシピ: https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=24024



本取り組みを通じて、北海道の皆さまとともに「道産ミルク鍋」を育て、北海道の冬の新しい定番として根付くことを目指します。今後もミツカンとホクレンは、道産ミルク鍋の普及を通じて、北海道産牛乳の新たな需要創出に取り組むとともに、地域の食文化の発信や食育活動など、北海道の食の魅力を未来につなぐ取り組みを継続してまいります。

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜取材に関するお問合せ先＞

ミツカン北海道支店 011-208-2223

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>