

## はちみつぶんぶんコロッケ開発背景

—— 北海道での感動から生まれた、ぬくもりの味 ——

2013年。創業78周年を迎えた長坂養蜂場は、地域の皆さまへの感謝を込めて、やさしい甘さとコクが広がる“はちみつぶんぶんコロッケ”を開発しました。

開発のきっかけは、三代目社長・長坂善人の北海道での修業時代に遡ります。転地養蜂の本場・北海道で、連日の採蜜作業にくたくたになっていたある日。道の駅でたまたま食べた「北海道産キタアカリのコロッケ」のおいしさに、心からの感動を覚えたのです。

その味の感動が忘れられず、後日ふたたび北海道へ。北海道産キタアカリと、人気の「二代目の蜂蜜」を組み合わせた“はちみつぶんぶんコロッケ”の商品化が始まりました。

当時の価格は1個税込120円

イベント時には店頭で揚げたてを提供し、ソースなしでもおいしく食べられる優しい甘さが評判を呼びました。周年祭やGWなどのイベントでは、1日で1,000個以上売れる日もあり、2017年3月にはわずか1か月で7,000個以上を販売。地元メディアにも取り上げられるほどの人気を誇りました。

“じゃがいもの甘み × はちみつの甘み”が生み出す新しいおいしさ。おやつにもおかずにもなる不思議なコロッケとして、子どもから大人まで多くのファンに愛されました。

中にはパンを持参して、揚げたてをはさんで食べるお客様もいたほどです。

しかしその後、主原料の北海道産キタアカリが入手困難となり、価格も高騰。「手ごろに楽しめるコロッケ」としての販売が難しくなり、惜しまれつつ終売に。それでも今もなお、「またあのコロッケを食べたい」というお客様の声が途切れることはありませんでした。

「北海道産キタアカリは使えなくとも、あの感動の味をもう一度。」

そんな想いのもと、長坂養蜂場は復活の機会を何度も探し続けます。

そして出会ったのが、地元・浜松を拠点とするサンレイ食品株式会社。

サンレイ食品は、長年にわたり地域の学校給食を支え、

地元で親しまれるコロッケを数多く手がけてきた企業です。

食材そのものの味わいを活かし、添加物に頼らないやさしい味づくりに長けており、その姿勢が「ぬくもり」を大切にしている私たちの想いと重なりました。

サンレイ食品様の確かな技術と知見を活かし、

原料の再選定からはちみつの割合、味付けにいたるまで一から見直しました。

以前の味を知る長坂養蜂場のスタッフたちも一緒になり、

何度も試作と試食を重ねながら、当時の味を追求しました。

そして、創業 90 周年を迎えた 2025 年。

いよいよ再発売のかたちが整ってきました。

新しい“はちみつぶんぶんコロッケ”は、

原材料はできるだけシンプルに、添加物も極力控えました。

じゃがいもとはちみつの自然な甘さとコクを引き立てた、

お子様から大人まで安心して楽しめる味わいです。

みんなでほっと笑顔になれる——

そんな「ぽっとする優しいはちみつコロッケ」。

販売は、長坂養蜂場本店だけでなく、

この想いに賛同してくださった地元スーパーでも、数量限定で展開します。

地域の皆さまとともに育ててきた味が、少しずつ、街へ広がっていきます。

2026 年 3 月 8 日、ミツバチの日「ミツバチ感謝祭」で、

ぬくもりの味“はちみつぶんぶんコロッケ”が、再び羽ばたきます。