

# 北の逸品

会員企業が

こだわりを持って開発した製品を  
認証する「北のブランド」。

その「逸品」の誕生について  
ご紹介します。



オーブンなどで温めるとさらに軟らかさが増し、冷蔵庫などで冷やすとパリッとした食感が楽しめる



パッケージはお土産用に、かばんに入れやすい大きさを追求

生地全体へチョコレートを「広げた」  
新食感のしっとり生チョコサブレ

蔵生

食品

(株)ロバ菓子司は旭川で昭和十五年に創業した。戦後には、工場で作ったシュークリームなどの菓子を店頭まで運ぶロバの馬車が人気を集めたという。以来旭川市内で店舗を増やし、地域に密着した菓子店として成長を続けてきた。

生菓子を中心に菓子作りをしてきた同社にとって、課題は旭川のお土産としてアピールできる商品の開発だった。目標は日持ちがして、誰からも喜ばれるものだった。「どの年齢層にも喜ばれるのはチョコレートを、日持ちがするのはクッキー。堅いクッキーを嫌がる方も多いと思い、二つを組み合わせて、軟らかく、新しい食感のお菓子を作ろうと思いました」と代表取締役社長の水道美貴子さんは本品の開発について語った。

本品の独特の食感、もちもちとした生地と、生チョコレートの組み合わせから生まれる。バター風味のサブレ生地に生チョコが広がり、焼き上げる時に全体に生チョコが広がることでしっとりした食感が実現する。そのためのサブレ生地とチョコレートのバランスを完成させることに苦労があった。「特にホワイトチョコレートは伸びにくく真ん中に固まり

りやすいので、苦労しました」と水道さんは振り返る。試作やミーティングを重ねながら開発に二年の月日を費やし、同社のブランド「The Sun蔵人」の商品として販売を始めた。発売後も、より受け入れられるデザインを目指しパッケージを三度見直したという。

さらに、商品化してから水道さんは大きな決断をする。本品を主力商品として位置づけ、平成二十年に旭川工業団地に専用工場を建てたのだ。同社の商品では初めての取り組みだったが、工場併設の売店によって旭山動物園を訪れる観光客の取り込みにも成功した。「旭川の菓子作りを全国へ」という同社の思いは、だんだんとその裾野を広げている。

## 蔵生

【希望小売価格】

白・黒 6枚入り各600円

12枚入り各1,150円

16枚入り各1,550円

【購入可能店舗】

北海道キヨスク(株) スーベニア札幌西店

(札幌市北区北6条西4丁目)

JR札幌駅構内西口改札横

TEL: 011-261-8655)

ロバ菓子司オンラインショップ

(<http://www.robakashitsukasa.co.jp/>)

(株)ロバ菓子司

旭川市上常盤町1丁目

TEL: 0166-23-3067

認証  
ポイント

道産へのこだわり、  
高い技術、食感の  
新規性を評価。



札幌商工会議所認証

北のブランド

<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/> (北のブランド公式ホームページ)

●お問い合わせ/札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 TEL:011-231-1374