

報道関係各位

News Release

池田食品株式会社

2020年8月21日

道産ピーナッツを、そのままペーストに。

北海道十勝芽室産ピーナッツ(落花生)ペーストを使用した

「シェイク」と「かりんとうディップ」を販売いたします

池田食品株式会社（所在地：札幌市白石区中央1条3丁目32 代表取締役：池田光司）では、北海道十勝芽室産のピーナッツ（落花生）を使った新商品を2020年9月3日から新発売いたします。

北海道の豆菓子専門店として、北海道のお豆を使った新しいお豆の楽しみ方を提案いたします。

芽室町の若手農家らが「北海道の新しい農作物をつくりたい。他の農家を作っていない作物をつくりたい」と始まった帯広落花生産地（十勝グランナッツ）プロジェクト。産学官が連携して様々な工夫をして、帯広の落花生産地化を目指してきました。

落花生は千葉が有名。北海道は千葉に比べて気温が低く、色々な苦労がありました。土が冷たく、種を深く埋めすぎると寒さで種が死んでしまったり、浅いと栄養を吸う根が上手に育たなかったりするため、種を撒く際の埋める深さも細かく検証をしてきました。他にも土を暖かく保つため、土にビニールをかけたり、ふわふわした布をかけたりと手間と工夫を重ねました。

風土が違うため千葉で使っている機械は上手く使えず、中国に赴いて帯広に合った機械を探してくることもあったそうです。

そのピーナッツの味を楽しんでいただこうとペースト機械を導入。ナッツを店頭で砕き、柔らかくて香ばしいペースト状に。素材の味を活かしたシェイクとかりんとうディップを新開発しました。

発売商品

○ナッツシェイク

たっぷりのピーナッツのペーストを、当社人気商品である北海道産牛乳のソフトクリームと北海道農家産の牛乳とまぜあわせて、シェイクにしました。牛乳はサツラク製造。

○ナッツディップ（かりんとうを添えて）

自社で製造したかりんとう4種を、できたてのピーナッツペーストにディップして楽しむ新スタイル・新ジャンルのスイーツです。

かりんとう：「牛乳仕込み白かりんとう」「鬼の太棒かりんとう」「はちみつかりんとう」「コーヒーかりんとう」

今後の北海道の農業を担っていける新感覚スイーツと考えております。是非とも御社の媒体にてキャンペーンについての取材・ご紹介をいただきますようお願いいたします。何卒よろしくお願い申し上げます。



ナッツシェイク



ナッツペースト

このプレスリリースに関しては下記までお問い合わせ下さい。

[会社]：池田食品株式会社

[担当]：総務部池田晃子

[住所]：〒003-0011 札幌市白石区中央1条3丁目32

[TEL]：011-811-2211[FAX]：011-811-2214

[E-Mail]：akiko@ikeda-c.co.jp

[HP]：http://ikeda-c.co.jp/