

2025年1月7日

北海道ダイニングキッチン株式会社

報道関係者各位

北海道産甘海老を頭から丸ごと贅沢に使用！！ 全国のパン好きにおくる、濃厚ビスクのポターージュ完成

北海道ダイニングキッチン株式会社から、待望の新スープ「北海道甘海老のビスクポターージュ」が登場！クラウドファンディングサイト「Makuake」にてリリース開始！



【プロジェクト概要】

- ・目標金額: 10万円
- ・実施期間: 2024年12月23日～2025年3月21日
- ・リターンの発送: 2025年4月7日からの随時発送予定
- ・URL: https://www.makuake.com/project/hokkaido_diningkitchen/

弊社の既存製品をお客様からご支持いただく中、「エビのスープが飲みたい！」というお声を多くいただいております。そんなご要望にお応えすべく、数年前よりビスクの開発を進めてまいりました。

過去には北海道内の各社が甘海老ビスクの開発を試みましたが、希少な甘海老の原材料量を十分に確保することが難しく、甘海老ビスクの商品化は立ち消えが相次いでいました。

同様に、弊社でも開発や原材料確保は容易ではありませんでしたが、弊社製品のリピーター様やパン好きの方々、皆様の想いに応えたいという信念から、社員一丸となり原材料の確保に努めました。その想いに共感してくださった多くの方々のご支援により、ついに「北海道産甘海老ビスクのポタージュ」の商品化が実現したのです。

弊社は、「安心に配慮し身体に優しく」「北海道の食材の旨みを最大限に活かす」という2つのポリシーを商品開発の基準としています。

北海道産甘海老を頭から丸ごと使用することで、濃厚な旨味を凝縮し、調味料(アミノ酸等)、保存料などの添加物を使用せずに、素材本来の美味しさを実現することに成功しました。



また、濃厚な粉末スープは、お湯の量を調整することで好みの濃さに仕上げることができ、スープ以外にも様々な料理にアレンジが可能です。

パスタと合わせたり、リゾットやグラタンのホワイトソースを粉末スープで代用することで、手間を省きながら普段とは違った味わいを楽しむことができます。

多彩なアレンジで、あなただけのオリジナルレシピをぜひご堪能ください。

【会社概要】

- ・会社名 : 北海道ダイニングキッチン株式会社
- ・所在地 : 〒064-0914 北海道札幌市中央区南14条西9丁目3-44
- ・代表者 : 代表取締役 佐孝 昌哉
- ・事業内容 : 農産物、乾燥野菜、粉末スープの製造販売、卸売、試食販売
- ・設立 : 平成21年8月

弊社は、食材の宝庫である北海道にて、「北海道の生産者が作った新鮮な素材本来の美味しさを世界中の方々に知っていただきたい」「少しの欠けやいびつな形というだけで、売り物にならない青果物を何とかしたい」という想いから、15年前にポタージュメーカーとして創業しました。

「北海道産食材」と「添加物を使用しない」という2つの点に重点を置き、日々事業に取り組んでおります。

現在、私たちのこだわりが詰まったポタージュは、多くのお客様からご愛顧いただいております。「北海道濃厚コーンポタージュ」は、2024年にジャパンフードセレクションで金賞をダブル受賞いたしました。

今後も、お客様に喜んでいただける商品の開発に励んでまいります。

HP: <https://hokkaido-dk.com/>