

「道産黒糖」の意外性と風味を生かす

黒糖と聞いて、北海道を想像する人は少ないだろう。黒糖キャラメルアイスの開発者・川村さんもその一人だった。アイス製造会社勤務を経て独立した川村さんは、「道産食材の良さを生かし、独自の濃厚なアイスを作ろう」と決め、商品開発に乗り出す。

さまざまな道産食材を試していたあるとき、知人から偶然、黒糖のお菓子をもらう。袋には「北見産」の文字が。

「黒糖は沖縄のイメージが強く、意外性がある」。そう感じた川村さんは、早速その黒糖を使ってアイスを試作。「でも、ただ入れただけでは一番出したい黒糖の風味がなかなか出ませんでした」。苦労の末、黒糖を煮詰め、キャラメルにしてアイスに練り込む製



かわむら つとむ

開発者 川村 勉さん

(株)サッポロミルク代表取締役。18年間アイスクリームの製造に携わり、平成20年に創業。51歳。



黒糖 アイス クリーム

北海道・北見産の黒糖を使用。道産食材の可能性を広げた濃厚なアイスクリーム。

黒糖アイス 商品データ

価格 315円 (120ml)

販売場所 どさんこプラザ
(JR札幌駅西コンコース内) ほか
製造 (株)サッポロミルク

☎ 598-1918

HP www.sapporomilk.com

支援制度 道産食材を使う食品作りを支援

売れる食品づくり支援事業

道産食材を活用した食品の開発や改良を行う中小企業に対して、経費の2分の1 (上限50万円) を補助します。詳しくはお問い合わせください。

(株)サッポロミルクは、開発に掛かる経費や販促費に対する補助のほか、パッケージのデザインに関するアドバイスを受けました。

[詳細] 産業振興財団 ☎ 820-2062

法にたどり着く。風味豊かな黒糖キャラメルアイスの完成に、手応えを感じていた。しかし、ここで不運に見舞われる。黒糖キャラメルアイスの開発中に、生キャラメルの大ブームが発生。「ブームが起きてしばらく経った後にこのアイスが発売になったことで、やや古い印象を持たれてしまいました」。わずかなタイミングの差により、販売は苦戦を強いられているが、川村さんの道産にこだわる姿勢は変わらない。「黒糖があったのだから、北海道にはまだまだ面白い食材がきっとある。それを開拓して、良いものを作りたい」。黒糖キャラメルアイスは、道産食材の可能性を掘り起こす第一歩だ。

札幌の食産業の今とこれから

今回ご紹介したように、各企業は、道産食材にこだわり、手間ひまをかけ、価格が高くても納得してもらえる食品づくりに日々奮闘しています。ぜひ、これらの食品を味わい、そのおいしさ、質の高さを感じてみてください。そして、その裏にある企業の努力、札幌の食産業の今後について、考えてみませんか。

道産食彩HUGをご利用ください



道内各地の農畜産物や加工品などを直売しています。今回紹介した商品[※]も取り扱っていますので、ぜひご利用ください。※侍のプリン、北海道産生ハム、ピュアブランを除く

所在地 中央区南2西5東宝プラザビル内 (狸小路5丁目)

営業時間 午前10時～午後7時

詳細 ☎ 242-8989