



よつ葉の工場があるまちを訪ねて

おいしい...ところに、よつ葉あり。

第6回

紋別

もりもと

雪鶴

バターが、命。
ロングセラーを支える
長年のこだわり。

1949年に千歳で創業した菓子工房「もりもと」でもっとも長く愛されているお菓子が、この「雪鶴」。社長みずから生地づくり、窯焼きを手がけ、何度も何度も試作を重ねて生まれたお菓子です。

「雪鶴」は見た目にも鮮やかな
紅白（ハスカップ・バタークリーム）の2種類。
生地の原料は、小麦粉と砂糖と卵。
加えて、「もりもと」がこだわりを込めたのが、
バタークリームの原料と製法でした。

このお菓子は、バターが命。
様々なバターの中で、一番ストレートに風味が際立った
よつ葉乳業オホーツク北見工場（紋別市）のバターを採用。
卵を加えずにクリームが立てられるため、
バターのもつ素材本来の味がしっかりと感じられます。

ふんわりとした生地と、塩味をきかせた
バタークリームで現在も多くの人々に愛され続ける
銘菓「雪鶴」。発売から39年のロングセラーを
支えているのは、その味や食感だけでなく、
北海道の良質な素材と、その素材を届けたいと
想う気持ちです。「雪鶴」には、質のよい素材だけを
厳しく選び抜き、「もりもと」のお菓子づくりの
原点があります。



雪鶴の開発当時を知り、今も活躍されている生産技術担当の平さん(左)。「季節や温度・湿度の変化にあわせて製造で微調整し、変わらない味を守り続けています」と語る第二工場洋菓子部 長部さん(右)。

株式会社もりもと

【もりもと本店】 千歳市千代田町4丁目12-1 [TEL] 0123-23-4181
JR千歳駅から徒歩6分

営業時間 8:00~19:30 定休日 なし(元日のみ休業)



もりもと本店



北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉



創業時からつくられているバターは、よつ葉こだわりのロングセラー。加塩バターは、朝のトーストやお料理の風味づけなどに。食塩不使用バターは、ご家庭でのお菓子作りからプロのシェフ・パティシエにまで幅広く使われています。北海道産の生乳を100%使用した変わらない自然のおいしさを、どうぞお楽しみください。