



もりもと千歳本店

[千歳市]

目指したのは、「雪鶴」の最上級。

[雪鶴プレミアム（プッセ）]

北海道では言わずと知れた老舗菓子工房「もりもと」。2019年10月に70周年を迎え、12月に創業当時から地元で親しまれてきた千歳本店をリニューアル。生まれ変わった店舗には、「はじめての、もりもとを。」をテーマに、お客様にこれまでの感謝をお伝えする新たな試みがたっぷり詰まっています。

千歳本店には、「千歳本店 手づくりどら焼き【究】」や「窯出しマドレーヌ」など、ここでしか味わえない限定商品が揃っていますが、なかでも注目は2020年元日に発売された「雪鶴プレミアム」。漫画家ヤマザキマリさんがデザインを手がける、もりもとの看板菓子「雪鶴」のプレミアム版です。

『雪鶴』はバターが命。最上級を目指すために会長、社長とともにバター工場へ足を運び、製法から学びました」と語るパティシエの當波さん。それから数カ月、いくつものバターを試しながら何度も試作を重ねてたどり着いた納得の味。この味を引き出しているのが「香りとコクが明らかに違う」チャーレン製法でつくられたよつ葉の発酵バターでした。「このバターに合わせて生地もアレンジしました。今思うと『雪鶴』の生みの親であり、思い入れも深い会長がよくOKを出してくれたな、すごいなと思いましたね」と、當波さんは開発当時を振り返ります。

70周年の節目に、はじめての挑戦を続ける「もりもと」。その記念商品には、お客様に愛されてきたお菓子を大切にしながらもお客様を飽きさせない、「もりもと」の姿勢が込められているようでした。



「雪鶴プレミアム」は、要冷蔵品だからこそバターの香りやコクがしっかり感じられるリッチな味わい。大量生産できないバターを使用しているため2月までの数量限定販売。「この機会に幅広い世代に『雪鶴』を味わってほしいですね。また、『はじめてのもりもと』を感じる商品も開発中です。お楽しみに」と語るパティシエの當波辰則さん。



千歳本店店内



雪鶴はギフトとしても人気

もりもと千歳本店

千歳市千代田町4丁目12-1

TEL:0123-26-0218

<https://www.haskapp.co.jp>

Instagram: [morimoto_sweets](#)

営業時間／9:00～19:00

定休日／不定休

駐車場／あり(店内商品購入で1時間無料)

www.yotsuba.co.jp/



よつ葉 濃厚ヨーグルト

乳原料は100%北海道産。

濃縮製法でおいしさぎゅっと。しっかりとコクのある風味。

プレーン・ベリーミックス・りんご3つの味をお楽しみください。



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official

