

2024年  
2月16日

金曜日

《16面》

## ヒットのクスリ



北海道別海町産の発酵バターをふんだんに使い、デザインや物語にこだわった新ブランドが台頭した

### バターブギウギ<sup>①</sup>

北海道の新千歳空港で、ユニークなお菓子が目を引いた。まるで童話に出でるような女王をデザインしたパッケージで、その名も「バターの女王」。卵白やバターを混ぜた薄い生地で、軽い食感のラングドシャと呼ばれるクッキーだが、お菓子自体も珍しい形だ。

有名なラングドシャといえ、北海道土産の定番「白い恋人」がある。

通常は生地がチョコやクリームを挟むが、バターの女王は逆だ。バター味のチョコが過剰なまでに大きく、ラングドシャから思い切りはみ出し、主客が逆転。外からも中から濃厚なバターの味がこってりと口に広がる。

製造・販売は人形焼き

### 北海道菓子「女王」に名乗り

やんこ菓子などを手がけるショウエイ（東京・足立）。2010年代後半から「バターにブームが来る」と直感した森大社長が、「遠慮なく、バターを食べるようなお菓子」を食べる

年に発売したばかりだが、空港のほか、駅や百貨店のポップアップストア（期間限定店）などで全国で販売が伸びる。

実際にバターを巡つて

やんこ菓子などを手がけるショウエイ（東京・足立）。

2010年代後半から「バターにブームが来る」と直感した森大社長が、「遠慮なく、バターを食べるようなお菓子」を

やんこ菓子などを手がけるショウエイ（東京・足立）。

2010年代後半から「バターにブームが来る」と直感した森大社長が、「遠慮なく、バターを

はフランスの高級品「エシレ」や、これを原料にしたお菓子・パンが注目

され、最近は麻布台ヒルズなどで人気を集め

る。ほかにもディーン&デルーカが21年に有名

エフの「バターサンド」を発売し、赤城乳業は21年にSNSで話題になつた「かじるバターアイス」

を22年秋に復活させた。

森社長はこうしたマーケティング感覚に加え、

近年の生乳廃棄の報道を見聞きしたことの大

きき、この生乳をバター

地帯、北海道別海町へ行

く、ここに生乳をバター

菓子づくりに選んだ。

普通に作つてもバター

菓子は乱立し、埋もれてしまう。そこで主な購入層に定めた女性のニーズ

を見極める。飼料や水にこだわった別海町の指定酪農家の生乳を100%

を使い、伝統技術で発酵。

実際にバターを巡つて

珍しいのは、お菓子で

「大人の絵本をイメージした」（森社長）。

アーバサダーまで用意したことだ。アイドルグル

ープ出身で、小説も執筆

する宮田愛萌さんを起用。思慮深い雰囲気が女