



2025年1月10日(金)

再販売・新商品

# 新千歳空港で連日完売の「北海道大学×もりもと」による 産学協働スイーツ「北大の实り チョコ&クッキー(余市産りんご)」 北大創基150周年記念パッケージで再販売いたします。

【2025年1月17日(金)～】



地域に根ざした教育・研究機関であることを目指す国立大学法人北海道大学(所在地：北海道札幌市北区北8条西5丁目/総長：寶金 清博)と、大地の恵みと生産者様とお客様をおいしさでつなぐ株式会社もりもと(本社所在地：北海道千歳市千代田町4丁目12-1/代表取締役社長：森本真司)は、北海道大学北方生物圏フィールド科学センター生物生産研究農場 余市果樹園で作られたりんごで、チョコとクッキーにりんごのコンフィチュールを組み合わせたスイーツ「北大の实り チョコ&クッキー(余市産りんご)、以下チョコ&クッキー」を産学協働の取組みとして共同開発しました。2025年1月17日(金)より再販売しますのでお知らせいたします。

## ■「チョコ&クッキー」再販売と、「北大ラズベリー®」で作る「北大の实り」シリーズ新商品。

### ①新千歳空港、札幌駅で完売の「北大の实り チョコ&クッキー(余市産りんご)」を再販売いたします。

2024年4月に新発売した本商品は、新千歳空港や札幌駅構内での限定販売にも関わらず想定を超える反響により、およそ3か月で完売いたしました。昨秋のりんご収穫後に無事加工を終え、1月17日(金)より販路を拡大してお届けいたします。

2026年に北海道大学が創基150周年\*1を迎えることから、「チョコ&クッキー」の箱にロゴをあしらい、記念パッケージとして販売いたします。\*1876年、日本で最初期の学位授与機関(大学)として設立された札幌農学校を前身とし、以後およそ150年に及ぶ歴史の中で、発展いたしました。



イメージ

### ②再販売を記念し、北海道大学で今最も期待される果実「北大ラズベリー®」を使用した「パート・ド・フリユイ」を、オンラインショップ数量限定新発売！

「北大ラズベリー®」は、15年もの月日をかけて北海道大学北方生物圏フィールド科学センターにて開発されました。現在、ラズベリーは輸入が約99%、国産は1%に満たない中で、香り高く爽やかで、心地よい酸味のあるバランスの良い国産ラズベリーは大変希少です。「チョコ&クッキー」の再販売を記念し、北海道大学が品種改良した「北大ラズベリー®」を使用したフランスの伝統菓子「パート・ド・フリユイ\*2」をもりもとで開発し、オンラインショップ限定で発売します。凝縮したラズベリーのおいしさをお楽しみいただけます。

\*2一口サイズの濃厚なゼリーのようなスイーツ。



北大ラズベリー®

#### 〈商品概要〉

- 商品名：北大の实り パート・ド・フリユイ～北大ラズベリー®～ **NEW**
- 価格：「チョコ&クッキー」と「パート・ド・フリユイ」のセット販売のみ取り扱いで4,420円(税込)
- 販売期間：2025年1月17日(金)～30セット限定販売
- 保管温度帯：要冷蔵 ■賞味期限：21日 ■販売店舗：もりもと公式オンラインショップ



イメージ

## ■「北大の実り チョコ&クッキー(余市産りんご)」について

〈伝統の北大りんご「紅玉(こうぎょく)」だからこそ生まれた、「北大の实り チョコ&クッキー(余市産りんご)」〉

北海道大学には、大学関係者しか知らない札幌農学校時代から栽培が始まったりんごがありました。このりんごが栽培される余市町の果樹園は、学内外の研究活動や教育実習などに利用できる様々な果樹と環境が整備された場所です。りんごの学外への販売が困難であったことから、北大生など関係者の間で消費されてきましたが、近年では「北大マルシェ」他でも販売されるようになり、その存在が少しずつ知られるようになっていきます。

余市果樹園でのりんご研究を広く伝え、大学の更なる認知拡大とファンづくりで地域活性化を目指す北海道大学に、創業75年の「北海道と共に生きる」もりもとが共感し、産学協働の新しいスイーツ「チョコ&クッキー」を作りました。余市の地で明治から引き継がれてきた伝統のりんご「紅玉(こうぎょく)」は**酸味のバランスが魅力的**で、もりもとはその自然な酸味がスイーツの出来を大きく左右すると考えています。

北海道観光客や地元の皆様にお楽しみいただけるような、手に取りやすいスイーツを開発し販売することで、地域活性化につなげてまいります。◎本商品の売上の一部は、北海道大学の研究支援に使用されます。

### ●おいしさのこだわり●

伝統のりんごとその活動を広めるため、もりもとの職人が余市果樹園のりんごのおいしさを最大限に引き出した「チョコ×クッキー×コンフィチュール」の掛け合わせでスイーツにしています。

#### 1)北海道産りんごの「とろり」としたコンフィチュール

北海道大学 余市果樹園で栽培・収穫されたりんごを使った、澄んだ琥珀色のコンフィチュール入りのチョコスイーツ。りんごのふくよかな香りをとじこめました。

#### 2)食感のいいクッキーとチョコ

サクッと楽しい歯ごたえのある北海道産小麦のクッキーと、りんご風味のチョコが、リフレッシュタイムに気分転換できるおいしさです。

※本製品に使用しているりんごのうち、北海道大学余市果樹園で栽培・収穫されたりんごを78%使用しています。



## ■北方生物圏フィールド科学センター生物生産研究農場 余市果樹園について

北海道大学北方生物圏フィールド科学センターは、2001年4月に農学部と理学部・水産学部にも所属していた生物系の附属施設を統合して設立された教育研究組織です。

本センターには、北海道大学の「森林-耕地・緑地-海域」に関する多くの施設やフィールドが統合されています。2012年に100周年を迎えた余市果樹園では、りんご、なし、ぶどうの生産に関する教育研究の他、ブルーベリーやハスカップなど北方小果樹の育種などが進められています。



北海道余市町 余市果樹園

### 〈商品概要〉

■商品名：北大の实り チョコ&クッキー(余市産りんご)

■価格：希望小売価格 8個入1,180円(税込)

■販売期間：2025年1月17日(金)～

■保管温度帯：常温

■賞味期限：60日

■販売店舗：北海道大学オリジナルショップ(北海道大学 インフォメーションセンター「エルムの森」内)と同店のオンラインショップ、セイコーマート北海道大学店、新千歳空港内及び札幌駅周辺の販売店ほか。もりもと直営店舗全店(2025年1月17日(金)～数量限定販売。売後は新千歳空港店、札幌三越店、千歳本店にて継続販売予定。)、もりもと公式オンラインショップ

※期間中に完売になる場合もございます。※もりもと公式オンラインショップでは冷蔵発送です。ご了承くださいませ。

■商品に関するお問合せ先：もりもとお客様相談センター 0120-24-4181(月～金 9:00～17:00)

### 本リリースに関するお問合せ先

北海道大学北方生物圏フィールド科学センター  
企画調整室 林 忠一

TEL:011-706-2588

Email:hayashi@fsc.hokudai.ac.jp

株式会社もりもと マーケティング戦略部  
広報担当 島崎 あかね

TEL:011-826-4181

Email:shimazaki@haskapp.co.jp