

札幌 千秋庵

やまおやし
北海道民に愛され続けて94年“山親爺”から新しいお菓子
パウダースノーチョコレートクッキー
山親爺「ゆきだるま」が新発売

札幌千秋庵直営店で12月5日より販売開始

千秋庵製菓株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：中西克彦）は、2024年12月5日（木）より看板商品「山親爺」発の新商品、山親爺「ゆきだるま」を発売いたします。



上質なバターとミルク、卵を使用した風味豊かな洋風煎餅「山親爺」。昭和5年の発売以後、94年もの間、原材料や製法はほとんど変わらず、北海道民に親しまれているロングセラー商品です。

これからも山親爺が地元の幅広い世代に愛され、また北海道土産として広く親しまれるお菓子にしていきたいと、2024年3月にパッケージデザインをリニューアル、さらに、♪～出てきた、出てきた山親爺～というフレーズで、北海道民に親しまれた山親爺のCMが26年ぶりに復活いたしました。

そして、この冬、「山親爺」をベースにした生地を使用した新商品・パウダースノーチョコレートクッキー山親爺「ゆきだるま」が誕生、12月5日より販売を開始いたします。

商品特長

1. パウダースノーチョコレート

ホワイトチョコレートにたっぷり空気を含ませることで、軽やかな口どけに。一般的なエアークッキーチョコレートよりも多く空気を含ませているので、まるで北海道の粉雪のようにふわふわな食感が実現しました。

2. 「山親爺」を使用した特製のクッキー生地

チョコレートと相性の良い薄さと焼き加減を追求し、道産牛乳をたっぷり使用した特製クッキー生地を開発しました。この生地をゆきだるま型に流し込み、直火で丁寧に挟み焼きすることで、サクサクの仕上がりになります。

3. パッケージデザインに込めた思い

パッケージには、スキーで転んでゆきだるまようになった子熊が描かれています。このデザインは、山親爺の初期のCM[※]から着想を得たものとなっています。山親爺発の新商品にゆきだるまというモチーフを使うことで、山親爺の歴史を大切に、現代に繋げていきたいという思いを込めました。

※初期のCMは熊がスキーで転んで雪山を転がり落ち、ゆきだるま姿になるというストーリーです。



山親爺「ゆきだるま」商品情報



- 商品名：山親爺「ゆきだるま」
- 内容量：1箱8個入
- 価格：1,180円(税込)
- 保存方法：常温
- 販売開始日：2024年12月5日(木)より
- 販売店舗：札幌千秋庵直営店(大丸札幌店と札幌三越店は除く)
<https://senshuan.co.jp/map/>

洋風煎餅「山親爺」とは

上質なバターとミルク、卵を使用した「風味豊かな洋風煎餅」で、パリッと食べ心地の良い食感が特徴の1930年(昭和5年)発売のロングセラー商品です。笹の葉と鮭を背負って、スキーにのった熊がレリーフになっています。2024年3月にリニューアルした新しいパッケージデザインは、北海道の澄んだ青空を背景に、笹の葉と鮭を背負った熊が、スキーに乗って雪山を滑り降りる姿を表現しています。

<商品概要>

商品名：山親爺(やまおやじ)

内容量/価格：

・3枚入(3枚包×1)	145円(税込)	・24枚入(丸缶、化粧箱：3枚包×8)	2,680円(税込)
・10枚入(化粧箱：1枚包×10)	780円(税込)	・おやつパック(袋入、約80g)	348円(税込)
・20枚入(化粧箱：1枚包×20)	1,480円(税込)	・花袋(袋入、約150g)	580円(税込)

- 2024年3月から放映中の山親爺の新CMはこちら ▶ https://youtu.be/5mJ3nAYUGRQ?si=bv1vmHgn2fEM_CID



千秋庵製菓株式会社に関して

札幌 千秋庵

1921年の創業以来、「山親爺」「ノースマン」などの銘菓をはじめ、和と洋そして和洋折衷の様々なお菓子を製造・販売してまいりました。2022年に北海道コンフェクトグループに仲間入りし、「ホンモノのおいしさづくり」をミッションに掲げて、100年の伝統を大切にしながらもチャレンジ精神を忘れずに菓子づくりの道を歩み続けています。

■会社概要

社名：千秋庵製菓株式会社

所在地：北海道札幌市中央区南3条西3丁目13番地2

代表者：代表取締役社長 中西克彦

設立：1921年9月5日

事業内容：和洋菓子の製造・販売

<https://senshuan.co.jp>

