

企業の情報

企業・団体名	とらや菓子司
所在地	〒098-3306 天塩郡天塩町海岸通5丁目
ホームページ	HPはありません。商品が掲載してあるECサイトは以下です。 「てしおグルメ便」 http://teshio-g.com/?pid=19920908 「ふるさと納税サイト」 https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/item_detail/01487/310928
理念	素材の味を届けるお菓子づくり
事業内容	洋菓子の製造・販売

対象商品の情報

対象商品	発酵バターケーキ	商品分類	菓子
価格	1288円（税込）	内容量	450g
保存方法	冷蔵	賞味期限	製造後1週間
現行品の パッケージ寸法	87mm（D）×233mm（W）×65mm（H）		
商品概要	<p>北海道の北部、日本海沿岸に位置する天塩町は、約1万頭の乳牛が飼育され、年間約5万トンの生乳生産量を誇る酪農の町です。創業50余年の老舗菓子店として、かねてより地元の乳製品を使ったご当地スイーツを作りたいと考えていましたが、実は町内で生産される生乳は、大手乳業メーカーの工場へ運ばれてしまうため、残念ながら、直接仕入れることはできません。そこで、着目したのが、天塩町の生乳が原料になっている高級発酵バターでした。この「発酵バターケーキ」は、JAてしお青年部とタッグを組み、試行錯誤を重ねながら完成させたパウンドケーキです。ヨーグルトにも似た爽やかな酸味のある発酵バターをたっぷり使用し、生クリームや砂糖、卵なども北海道産にこだわりました。添加物は極力使わず、「バターの香り」が最も引き立つ、引き算のレシピで丁寧に焼き上げています。</p>		
現在の販売場所	自店舗、地元のお祭り、ふるさと納税		
ターゲット	添加物の少ないお菓子を食べたい方、お土産として		

デザインの要望

デザインの 要望	<ul style="list-style-type: none"> ●実際に現場で商品化する際に、限られた予算でも負担なくできるようなデザイン ●北海道士産として喜ばれるデザイン ●商品名もリニューアルを希望。地名「天塩」又は「てしお」と「発酵バター」を入れること。町民に長く親しまれる、インパクトのあるネーミング ●キャッチとして「JAてしお青年部×とらや菓子司」を表記 ●天塩町の雄大な自然と、そこで育まれる新鮮な牛乳をイメージさせるデザインに
-------------	--

担当者から ひとこと	長年地域の人々に“町のお菓子屋さん”として親しまれ、お出掛けの際には手みやげをご購入いただいております。ふるさと納税の返礼品で、より酪農の町を意識した「発酵バターケーキ」が、新ご当地スイーツとして根付けば、町のPRにも貢献できると考えています。派手さはありませんが、故郷が誇る生乳を使った上質な発酵バターと北海道産の素材を大切にした素朴な味わいこそが、何よりの魅力と自負しています。パッケージを目にして、天塩町ののどかな酪農風景がイメージできるようなデザインを期待しています。
---------------	--

商品名の変更の可否	商品ロゴ変更の可否	名称等の記載について	ロゴマーク
可能	可能	<ul style="list-style-type: none"> ●地名「天塩」又は「てしお」と「発酵バター」 ●「JAてしお青年部×とらや菓子司」を表記 	—

商品の購入方法

商品の購入方法	「てしおグルメ便」サイトからご購入ください。 http://teshio-g.com/?pid=19920908
---------	---

