



創業101周年

ノースマン

誕生から約半世紀、「ノースマン」がリブランディング

元祖 和洋折衷スイーツ「ノースマン」から、
たっぷり生クリームが入った
「生ノースマン」が新登場！

10月5日(水)にオープンする、日本でここだけの「ノースマン」専門店
@大丸札幌店にて新発売

創業101年を迎える千秋庵製菓株式会社(本社:北海道札幌市中央区、代表取締役社長:庭山修子)は、看板商品「ノースマン」から新商品を販売、これからの100年に向けてリブランディングを実施します。千秋庵創業当時のコンセプト「本物のおいしさづくり」を念頭に、伝統の味を守りながらも、未来を見つめ新しい取り組みにも挑戦を続け、「ノースマン」をこれからの世代にも愛される100年ブランドに育てていきます。



「ノースマン」は、大正10年(1921年)に創業した100年の歴史をつなぐ札幌の菓子メーカー「千秋庵」の主力商品で、昭和49年(1974年)の発売から半世紀もの間、北海道民に親しまれてきました。

パイ生地と北海道産の小豆による餡を使用した元祖“和洋折衷”スイーツです。

今回、若い世代にも「ノースマン」の美味しさを届けたく、北海道産の生乳から作られる生クリームをパイに注入する「生菓子」展開にチャレンジ。「生ノースマン」は、ミルクでしっかりコクのある生クリームを入れることで、誰でも親しみやすいテイストになり、オリジナルのノースマンとは違った食感・風味の新しい味わいをお楽しみ頂けます。パイ生地×あんこ×生クリームの和洋がゴールデンバランスで融合したスイーツです。

10月5日(水)に大丸札幌店にオープンする「ノースマン」専門店にて販売をスタートいたします。

生ノースマン

半世紀続く伝統のパイ生地をアップデート

開発時から多くのこだわりが詰まっているパイ生地。

噛んだ時の食感を楽しんでもらうために、バターを練り込んだ生地を500層以上に織り込み、さらに一晩寝かせてから焼き上げることで、しっかりと食感のあるパイ生地に仕上がっています。今回は、生クリームが入ることでより美味しくなるように、北海道産小麦粉を使用し、より北海道を感じられる生地にしました。

北海道産生クリームをたっぷり使用

北海道産の生クリームは、あんこの味わいに合うようにミルクな口当りに仕上げています。あんこ派にも生クリーム派にも喜んでもらえるバランスを目指し、パイ生地のバターの風味、北海道産のコクのある生クリーム、膨らみなどを調整。甘みを抑えた渋味の少ないあんこ、生クリームのみずみずしい口当たり、パイ食感が組み合わせることでお口が喜ぶ味わいです。





創業101周年

ノースマン

ノースマン（北の人）は、北の大地に生きる人々のたくましい力を表したいと考案されました。

大正10年（1921年）に創業した100年の歴史をつなぐ札幌のお菓子メーカー「千秋庵」。北海道の大地・水・大気の中で育まれた食材を生かした、銘菓の数々を生み出しています。

「千秋庵」主力商品で、昭和49年（1974年）に発売されてから北海道民に親しまれてきたノースマン。開発のヒントになったのは横浜の中華街で売られていた「パイまんじゅう」。道外出張が多かった初代が持ち帰り、パイ生地と北海道特産の小豆を使用した和洋折衷なお菓子にしたいと一年の研究を重ね完成しました。



開発過程では、様々な試行錯誤がありました。小麦粉で作った生地とバターを幾層にも重ねて焼くと食感が良くなると分かり、現在の**500層以上に折り重ねたパイ生地**が仕上がりました。現在もパイ生地の温度管理には季節によって微妙な調整が必要で、常に良い製法を追究しつづけています。その生地に含まれる小豆餡は、**北海道産の生の小豆の皮を剥いてから製造したもの**を使っています。はじめ、粒餡でためしたところ、皮のしづみが残るすぎるため、皮を剥いて丁寧に漉すことにより、**口当たりがよく折パイと非常に良く合うノースマン特製の餡**が出来上がりました。この手間暇かけた製法はしっとりとした食感とやさしい甘さを生み、北海道を代表する銘菓となって愛されています。

商品概要

北海道バターをたっぷり使用したパイ生地をメインに、和と洋の“今 食べたい!”を北海道素材と共に表現。小さな子供から幅広い世代の方まで楽しめるノースマンは、「いつものおやつ」から、手土産にもおすすめです。



生ノースマン

オリジナルノースマンに北海道産の生乳から作られる生クリームをたっぷりに加え、リッチに進化させた生菓子です。昭和49年の発売より愛され続けてきた銘菓の新しい一歩として、懐かしい味ながらも新しい美味しさとなりました。パイ生地、あんこ、生クリームの異文化 MIX、食感と風味のハーモニーをお召し上がりください。

- * 4個入り：980円（税込み）
- * 消費期限：製造日より3日
- * 保存方法：要冷蔵

NEW 進化



ノースマン

オリジナルノースマンにはあえて手を加えず、昭和49年から続く伝統の味をこれからも守っていきます。「恋しくなる味」は、手土産のほか、アウトドアや山スイーツとしてもおすすめです。

- * 5個入り：980円（税込み）
- * 8個入り：1580円（税込み）
- * 賞味期限：製造日より29日
- * 保存方法：常温

守り続ける伝統の味



創業101周年



リ
ブ
ラ
ン
デ
ィ
ン
グ

ノースマンが「北の大地に生きる人々のたくましい力を表現する」ブランドとして、当時の魂をそのままに、年齢や性別を超えて愛されるよう現代的にアップデートしたデザインに一新。ノースマンを象徴する力強さと懐かしさを併せ持ったパッケージです。北国文化を感じられる織物や編み物をモチーフとし、商品バリエーションと共に豊かな文化性を表現するパッケージにデザインいたしました。

※一部の店舗では、既存パッケージでの販売となります。順次、新パッケージを展開していきます。

ノースマン



ロゴタイプ：強い存在感と伸びやかなたずまいを持つロゴは北海道を代表する画家／デザイナーの栗谷川健一さんのデザインです。この素晴らしいロゴタイプは当時における「北の人」をしっかりと表現したものであり、同時に現在もなお、唯一無二の存在感と個性を放っています。その良さをさらに強調するために、ロゴタイプのデザインをそのままに、大胆にパッケージに配置したデザインとしました。

シンボルマーク / 方位マーク：初期のパッケージには「北」の方位マークをモチーフにしたデザインがシンボルとして書かれていました。北を軸に方位を示す方位マークはまさに日本の北海道を指しており、このシンボルのアップデートとしてシンプルに十字のフォルムとし、視覚的により強いものと変換しました。

スピリットマーク / 七光星：また、ノースマンがこれからも北の人／北海道を表現し続けるブランドであることへの決意を込めて、先人たちの開拓者精神の象徴である“七光星”を今回新たなアイテムとして追加しました。

店
舗
情
報



※イメージ

北海道の大自然がもつ力強さや豊かな表情と、都会として進化を遂げてきた札幌を表現したショップデザイン。

ぬくもりと重厚感が溢れるカウンターには、開拓時代の主要建造物などで使用されている札幌の銘石「札幌軟石」と、創業101年をむかえる千秋庵とほぼ同じ樹齢約106年の天然木を使用。

天然木の選定や加工などは、木の生命力あふれる作品を作る、中札内村在住の彫刻家 藤原千也さんに携わっていただきました。

10月5日(水) オープン

ノースマン 大丸札幌店

■ OPEN日：2022年10月5日(水)

■ 住所：札幌市中央区北5条西4丁目7番地 大丸札幌店地下1階 和洋菓子売り場

■ TEL：011-281-3232 (店舗直通)

■ 営業時間：10:00～20:00

■ 休業日：1月1日

■ URL：<https://northman-hokkaido.com> ※9月28日に公開予定