

札幌農学校

焼きたてのしっとりふわふわ「酪農チーズケーキ」や、
サクサク食感の「北海道アップルパイ」が新発売。

“焼きたて”スイーツを味わえる工房を併設した新店舗

「札幌農学校 新千歳空港ファクトリー店」が 7 月 24 日(水)オープン！

北海道コンフェクトグループ（本社：札幌市、代表取締役：長沼真太郎）は、発売から 20 年を迎え、累計販売 3 億枚※の「札幌農学校 北海道ミルククッキー」を中核とした、「札幌農学校」の工房を併設した新店舗「札幌農学校 新千歳空港ファクトリー店」を 2024 年 7 月 24 日（水）にオープンいたします。“焼きたて”の新商品や、お土産の定番商品など、北海道産素材にこだわった「札幌農学校」最大の品揃えの店舗となります。“焼きたて”スイーツが特徴のおいしさ体験を提供する工房併設型店舗として、ここだけでしか出会えないワクワクするようなお菓子をお届けいたします。北海道の空の玄関口 新千歳空港から、地元の皆様はもとより、全国の皆様に発信していきます。
※2005 年～2024 年 5 月までの累計出荷数



焼きたて！作りたて！スイーツのおいしい瞬間に出会える

北海道の素材にこだわったスイーツを最大限においしい状態で召し上がって頂きたい、その想いを込め、記憶に残る美味しさを追求し辿り着いたのが“焼きたて”での提供です。出来たてならではの食感や香ばしさ、おいしい香りをお客様をお迎えします。

■焼きたて酪農チーズケーキ [新発売]



焼きたてだから味わえる「しっとり、ふわふわ」 卵とチーズの優しい香り

北海道の自社牧場で搾られる放牧牛乳や北海道産クリームチーズ、卵など素材にこだわった“焼きたて”ならではのおいしさが際立つチーズケーキ。放牧牛乳の豊かな風味が溢れ、卵がふわっと香り、後からくっきりとチーズの味わいが重なります。低温でじっくり蒸し焼きにすることでしっとり、ふんわりとした口当たり仕上げたやさしい味わいのチーズケーキです。

<商品概要>

商品名：焼きたて酪農チーズケーキ

価格：1,380 円（税込）

消費期限：3 日（要冷蔵）

※当日中は常温の持ち歩き可。※冷やしても焼きたてとは違った味わいでお楽しみ頂けます。

※おひとり様の購入個数制限をさせていただく場合がございます。



■焼きたて北海道アップルパイ [新発売]



北海道産のりんごとたっぷりの自家製カスタード 2度焼き製法で、よりサクサクに香ばしく

北海道産バターを贅沢に折り込んだパイ生地、大きめの角切り北海道産りんごがゴロゴロ。北海道産牛乳を使った濃厚でまろやかな自家製カスタードクリームをたっぷりと後入れし、香ばしさと食感にこだわり、丁寧に2度焼きしています。片手で手軽に食べられる、満足感のあるスイーツです。

<商品概要>

商品名：焼きたて北海道アップルパイ

価格：1個480円、

4個入1,920円(税込)

消費期限：2日(要冷蔵)

※当日中は常温の持ち歩き可

■焼きたて北海道ミルククッキー [新発売]



バターとミルクの風味あふれる 焼きたてならではのなめらかな口溶け

サクッと軽い食感と口どけの良さ、ミルクを贅沢に配合した豊かな風味、素朴でやさしい飽きの来ない味わいが特長の「札幌農学校」を代表する「北海道ミルククッキー」。原点の味わいを“焼きたて”でご提供します。香ばしさやバターの香りが溢れ、おいしさが一層際立ちます。繊細で割れやすくなっていますが、焼きたてならではのなめらかな口どけをお楽しみください。

<商品概要>

商品名：焼きたて北海道ミルククッキー

価格：1袋8枚入600円(税込)

賞味期限：5日(常温)

■酪農ミルクソフト [新発売]



北海道の自社牧場で搾られた放牧牛乳を使用した 爽やかな味わい

搾りたての風味豊かな放牧牛乳を使い、牛乳本来のおいしさにこだわりました。新鮮な生乳をベースに自社のミルクプラントで、独自の製法で製造しています。店内で焼き上げるサクサク食感の「北海道ミルククッキー」や、サブレ生地で作ったコーンとの相性が抜群です。



<商品概要>

商品名：酪農ミルクソフト(コーン・カップ)

価格：486円(税込)

■北海道ミルククッキー



バターとミルクの風味あふれる サクツとなめらかな食感

北海道のお土産として幅広く皆さまに親しまれ、発売からまもなく20年。北海道産の小麦とバターに、たっぷりとミルクを使った贅沢な配合。北海道の原材料にこだわり、じっくりと寝かせてから焼き上げる手間をかけた製法で作っています。豊かなミルクの風味と広がるバターの香り、なめらかな口どけと繊細な口あたりは、飽きの来ないやさしい味わいです。

<商品概要>

商品名：札幌農学校 北海道ミルククッキー

価格：3枚入 180円、12枚入 650円、24枚入 1,300円、48枚入 2,600円（税込）

賞味期限：70日（常温）

札幌農学校 新千歳空港ファクトリー店 店舗情報

“焼きたて”の提供にこだわり、店内にオープンヤキッチンなどの工房を併設した店舗です。スイーツ製造エリアと販売エリアを備え、“焼きたて”商品が出来上がる様子をガラス越しに楽しむことができます。



- ・店名：札幌農学校 新千歳空港ファクトリー店
- ・日時：2024年7月24日（水）9:00 オープン
- ・店舗面積：167㎡（50坪）
- ・売場面積：41.47㎡（12.6坪）
- ・場所：新千歳空港 国内線ターミナルビル 2階
- ・営業時間：9:00～20:00 休業日：なし
- ・札幌農学校 公式サイト

www.sapporo-nougakko.com

札幌農学校に関して

北海道にまつわるお土産菓子を作りたいと考案し、農業や酪農が盛んな北海道にふさわしいお菓子として誕生したのが「札幌農学校」です。北海道産の素材にこだわり、そのおいしさを活かしたミルクの味わいが特長の「札幌農学校 北海道ミルククッキー」は、最初に「札幌農学校」の名前を冠したお菓子でブランドの代表的な存在です。

開拓スピリッツを、お菓子づくりに受け継ぐ。

「札幌農学校」



 北海道大学認定

明治時代の建設当時に描かれた
北海道大学旧農学部校舎の完成図
（北大資料館蔵）

明治9年（1876年）に開校した「札幌農学校」（現 北海道大学）は、明治初頭にアメリカからクラーク博士ら農業の専門家を招き、近代的な農業を北海道に広める中核となった学校です。開拓時代に先人たちの掲げた夢が、農業や酪農が盛んな今の北海道に繋がっています。北海道農業の原点にある「札幌農学校」を誇りに、歴史あるその名を冠したブランドです。

北海道大学の認定を受けた2005年の発売以来、売上の一部を北海道大学の教育支援として寄附を続けています。