創業111年「坂ビスケット」の新たな挑戦。北海道産チーズとの相性にこだわった≪北海道産小麦粉100%≫の これまでありそうでなかったクラッカー【NOKKE】が発売

NKMネクスト株式会社（北海道札幌市、代表取締役：坂
尚憲）は、A字フライなど北海道ではおなじみの「坂栄養食品株式会社」（通称：坂ビスケット）とタッグを組み、北海道産小麦粉100%を使用したクラッカー【NOKKE】を発売いたします。
2022年11月21日 よりECサイトがオープンいたします。

■NOKKE誕生のきっかけ

私たちは“北海道産チーズを外国産クラッカーに乗せて食べる“という何気ない食シーンに疑問をもちました。

北海道産のチーズが世界的にも評価され、全国的にも引き合いも多く、盛り上がりをみせている中で、それに合わせるクラッカーは北海道産でないものが大半。私たちの地元である北海道のチーズをもっと高めるベストな提案ができるのではないかと考えました。

そこで北海道で創業111年の「坂栄養食品株式会社」に相談し、北海道産チーズを下支えする”北海道産小麦粉100%のクラッカー”を開発することになりました。

■商品のこだわり

北海道産小麦粉「ゆきんこ」を100%使用
北海道産の小麦粉の中でも「何の小麦粉を使うか」というのが1番の課題でした。様々な品種があり、配合にも苦戦しましたが色々な小麦粉で試験を重ねていく中で「ゆきんこ」というブレンドの小麦粉に出会いました。
色が白くて粒子が細かく軽いのが特徴。ビスケットとクラッカーの間のような食感で今までにない新食感のクラッカーが誕生しました。

・北海道産チーズとの相性をとことん追求する
「どんなチーズと合うのだろうか？」という課題に対して、札幌の飲食店の中でおそらく北海道産チーズを取り扱っている数は一番であろう「カンティーヌセル」の黒滝シェフに相談し、クラ

ッカーとチーズを実際に組み合わせながら模索していきました。
私たちのおすすめの種類は、“乳脂肪が高めなチーズ”です。
それ以外にもさまざまな種類のチーズによく合うので、みなさまもぜひ色んな種類のチーズに合わせて、お気に入りの組み合わせを見つけてください。

・極力シンプルな製法で仕上げる
人工物などの余計なものはなるべく入れないようにつくり、製法はシンプルに。そして美味しいことを追求しました。これらは111年に渡り伝承してきた「坂ビスケット」の職人の技術力でしかできないことと考えております。子供がそのまま食べてもおいしく、大人はワインのおつまみに。家族全員が楽しんで食べてもらえるようなクラッカーを目指していきます。

・材料にこだわりつつ、みんなが手に取りやすい価格で販売する
今は「北海道産」商品の需要が高まり、もはや高級で手に入りづらいものになってきている印象です。そこで私たちは、“みんなが手にとりやすい「Made in Hokkaido」”をスローガンに掲げ、北海道で暮らす人はもちろん、道外で暮らす人にも気軽に「北海道産」の商品を選ばれる商品開発を進めていきます。

■商品名：NOKKE（ノッケ）

■価格：1箱(80g) 税込378円

■「NOKKE」商品ページ https://nokke.base.shop/
Instagram https://www.instagram.com/nokke_nkm/

■今後の展開
ご購入は上記ECサイトから可能です。
一部、飲食店・催事場・土産店などでも展開・販売予定。

■会社概要
商号 ： NKMネクスト株式会社
代表者 ： 代表取締役 坂 尚憲
所在地 ： 〒060-0061
北海道札幌市中央区南1条西1丁目13-3 SAKAビル
設立 ： 2015年10月
事業内容 ： 菓子企画販売事業・訪問鍼灸事業

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com