

あの味ぽんがバターと奇跡の出会い！ 新商品「バタぽん」登場

～「ご当地味ぽん」好評につき第二弾！コープさっぽろとの共同開発～



株式会社 Mizkan (本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下:ミツカン)は、2024 年夏にプロジェクトが始動した「地元を味わう™ 味ぽん®」シリーズ第二弾として、生活協同組合コープさっぽろ(本部:北海道札幌市、理事長:大見英明、以下:コープさっぽろ)と共同開発した新商品「北海道バタぽん by 味ぽん」をコープさっぽろ限定で先行発売いたします。味ぽんをベースに、風味高い北海道産発酵バターを合わせ、コクがありながらさっぱりとした味わいに仕上げています。

「ご当地味ぽん」シリーズ第二弾は「北海道バタぽん by 味ぽん」

ご当地味ぽんシリーズは、地域に根差したグルメや名産品に着目し、地元の方々とともに作り上げ、地元を盛り上げることを目指したシリーズです。第一弾として 2024 年 7 月に「味ぽん for 宇都宮餃子®」を発売し、第二弾では「野菜も肉も魚もおいしい北海道の食を、味ぽんでさらにおいしくしたい」という想いから、コープさっぽろと共同開発で「北海道バタぽん by 味ぽん」を企画しました。

ぽん酢にバターの組み合わせは、色々な料理に合わせられて魅力的。ただバターは、調理の際に必要な量を取ったり、溶かしたりと手間がかかる食材。本品はそんな二つを一体化し、気軽に「バタぽん」味を楽しめるようにしました。バターは風味高い北海道産の発酵バターを使用。更に野菜だし、香味オイル、白コショウを加え、食材との相性を高めています。これ1本で、「かける」だけでなく、ソテーやパスタなどの「調理」メニューまで幅広く楽しむことができます。



アスパラガスとほたてのバタぽんソテー



バタぽん焼とうもろこし



鮭のバタぽんホイル焼き

創業 220 年の歴史の中でも最難関レベルの挑戦

商品開発は一筋縄ではいかず、多くの困難がありました。特に大きな課題となったのは、バターとぽん酢が分離しやすいこと、そして、販売時は常温保存・開封後には冷蔵保存という異なる温度帯でも分離せず均一に混ざった「乳化」状態を維持しなければならなかったことです。加えて、色々な食材や調理方法に合うように、バターの濃厚な風味とぽん酢のさっぱり感を絶妙に組み合わせるのが難しいポイントでした。100 以上におよぶサンプル試作、たくさんの方々からのご意見、そして原料メーカーの協力を重ねた結果、温度帯に左右されずに乳化を維持し、さまざまな食材・料理に合う「バタぽん」の開発に成功しました。

【開発者からのコメント】

本品の開発にあたり、何度も北海道に足を運び、コープさっぽろ様と多くの試食会と意見交換を重ね、商品を磨き上げることができました。

また、北海道の素材に詳しいイタリア料理店「セミーナ」の田中寿史シェフとバター専門家の長尾絢乃さんからも多くアドバイスをいただき、「非常に完成された調味料」「最高に美味しい組み合わせを楽しめる」とお墨付きをいただいています。

バターとぽん酢を組み合わせることは、ミツカン 220 年の歴史の中でも最難関でしたが、試行錯誤の末「バタぽん」を実現させることができました。北海道の食材、特にホタテとアスパラのソテーによく合いますので、ぜひお試しください！（マーケティング企画 1 部 調味料 2 課 主任 田中 史恵）



商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
北海道バタぽん by 味ぽん	180ml	500 円

〈発売日〉

コープさっぽろ店舗:5 月 20 日(火)

宅配システムドック:5 月 19 日(月)カタログ配布開始

5 月 26 日(月)注文受付開始

〈商品販売場所〉

コープさっぽろ ※一部対象外店舗あり



ご当地味ぽんプロジェクトについて

「味ぽん」ブランドは、1964年に発売を開始し、昨年11月に60周年を迎えました。これまで日本全国津々浦々お使いいただいていた味ぽんブランドが、日本の各地域に根差した食文化を“もっと美味しく”“もっと多くの人にお届けする”方法はないかと考え、新しい需要創造と地域活性化に貢献する新シリーズとして始動しました。今後も様々なエリアのご当地食材や名産品にフォーカスした新商品を順次展開していきます。

第一弾の「味ぽん for 宇都宮餃子」は高単価ながら、味ぽんシリーズで最もご愛顧いただいている「味ぽん 360ml」の5倍以上の回転を示す店舗もあり、第二弾にも大きな期待をしています。

◆「ご当地味ぽん」商品ページ

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/jimoto-ajipon>

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>