



野菜スナックはアイデア次第で多彩な楽しみ方が可能。



自社スープやポタージュとの相性はもちろん抜群だ。



クラフト紙の風合いを活かしたお洒落なパッケージ。

北海道産野菜を使用した農産スナックの開発

生産者とタッグを組み、北海道のおいしさを届けたい

農産物や乾燥野菜、粉末スープの製造・販売、卸売、試食販売を手掛ける北海道ダイニングキッチン株式会社。かつては干物などの海産物を扱い、飲食店も経営していたが、代表取締役の佐孝さんの就任を機に、北海道産野菜を活用したスープの開発・販売に特化する業態へと転換した。現在も生産者とともに、「食べる人を笑顔にしたい」という想いを込めた商品開発を続けている。

「コロナ禍で飲食店を閉め、従業員を守れなかった悔しい思いが

今も残っています」と、佐孝さんは語る。厳しい時代を乗り越え、デザインやロゴを一新し、「北海道のスープメーカー」としてのブランディングと発信に力を入れてきた。その結果、首都圏を中心に店舗を展開する高級スーパーマーケットチェーン・成城石井での取り扱いが始まり、商品流通の拡大につながった。クラウドファンディングの実施など新たな挑戦を続け、2024年のジャパンフードセレクションでは2種類のスープが金賞を受賞するなど、高い評価を得ている。

ビジュアルも味もブラッシュアップして唯一無二の商品を

さらなる発展を目指し、同社が今回開発したのは、3種の野菜スナック「プレミアムとうもろこし」「プレミアムじゃがいも」「プレミアムたまねぎ」だ。そのままおやつとして楽しむだけでなく、サラダのトッピングなど料理にも活用できる。さらに、既存商品のスープやポタージュにのせることで、食事としての満足度が向上し、相乗効果も期待できる。

また、他社との差別化を図るため、商品パッケージにもこだわった。クラフト紙に直接プリントする仕様を採用したが、鮮やかな発色の実現できず試行錯誤を重ねた。その甲斐あって、それぞれの素材の特長を引き立てつつ、お洒落で高級感のある唯一無二のデザインに仕上がった。

同社は国内での販売に加え、アメリカでの安定した市場流通を目指している。その第一歩として、輸出のハードルが比較的低いオーストラリアでニーズ調査を実施。反応は好意的だったものの、さらなる付加価値の向上が求められることを実感した。今後は既存商品のブラッシュアップを図りながら、より多くのファン獲得を目指す。

代表取締役
佐孝 昌哉



唯一無二のスープメーカーへ

コロナ禍を経て、無我夢中で走り続けてきました。当時の経験を糧にして、生産者のためにも今後も農作物を活用し続けていきたいと考えています。

公式ホームページはこちら
<https://hokkaido-dk.com>



北海道ダイニングキッチン株式会社

札幌市中央区南14条西9丁目3-44 TEL 011-281-4141 FAX 011-838-8688
設立:平成21年8月 従業員数:10名(パート含む) 代表者:佐孝 昌哉

北海道の大地から
「笑顔」を

北海道の「良いもの」を世界に届け、みなさまの「笑顔」を創造します。