

2026年3月吉日
生活協同組合コープさっぽろ
広報部

さくら食品創業65周年企画

3つの北海道にこだわったプレミアムアイスクリーム

ひとくちめの”驚き”ふたくちめの”幸せ” 「みるふわ」3月16日発売

生活協同組合コープさっぽろ（以下、コープさっぽろ）の関連会社であるさくら食品株式会社（本社：北海道小樽市、代表取締役：盛川智彦、以下：さくら食品）は、2026年に創業65年を迎えます。これを記念し北海道原料・北海道製造にこだわった、新プレミアムアイスクリーム「みるふわ」を、3月より全国で順次発売いたします。コープさっぽろの店舗では3月16日（月）より、宅配システムドックでは3月第3週企画で販売いたします。

さくら食品は、“北海道の自然のおいしさで、感動と笑顔を世界へ！”をスローガンに掲げ、北海道小樽市でアイスクリーム製造を行う会社です。これまではオリジナル商品に加えて、コープさっぽろのプライベート（PB）商品である「なるほど商品」やOEM商品を手がけてきましたが、創業65周年を記念して新ブランドの商品を製造し、全国で販売する運びとなりました。

第1弾は、「北海道の草原が育てたミルク」をイメージしたふんわり濃いミルク味です。北海道産の乳製品、北海道産のてんさいグラニュー糖、北海道での製造と3つの”北海道”にこだわった商品です。北海道産のミルクの風味を最大限に活かした透明感のある味わい深いアイスクリームに仕上がっています。今後、他フレーバーの展開も予定しております。

つきましては、下記のとおり販売を開始いたしますので、取材のほどよろしくお願いたします。

【販売に関する概要】

- ・商品名：みるふわ ミルク
- ・種類別：アイスクリーム
- ・成分：無脂乳固形分10.0% 乳脂肪分8.0%
- ・内容量：110ml
- ・価格：オープン価格
- ・発売日：（店舗）2026年3月16日（月）
（宅配）カタログ配布 2026年3月2日（月）～
注文受付 2026年3月9日（月）～
お届け 2026年3月16日（月）～



【商品特徴】

■「コク」より「透明感」を！ 食べ続けたいくなる味わいを目指して

北海道の豊かな牧草地が育んだ、おいしいミルクの風味を最大限に活かし、透明感のある、味わい深いアイスクリームに仕上げました。北海道の牛乳が持つ風味豊かで優しい甘みと、後味の良さが特徴です。均質化の圧力を低く抑え、舌で感じるミルクの美味しさに、とことんこだわりました。口に入れた瞬間に広がる自然なミルクの旨味と、口の中で“ふわっと”とろける優しい甘みが特徴の一品です。

■3つの“北海道”にこだわった、プレミアムアイスクリーム

第一弾は、「北海道の草原が育てたミルク」

- ・北海道産の乳製品：原料の長距離移動によるダメージを抑え新鮮さをキープ。
- ・北海道産てんさいグラニュー糖：豊富な雪解け水が育んだ北海道産の“てんさい”のみを使用。
- ・北海道小樽市での製造：清らかな水が湧出る酒蔵の跡地で輝く熟練の技。

■新商品開発に至った背景・開発者の想い

長年にわたり自社ブランドのアイスクリーム製造と大手メーカーのOEM生産で培った経験を活かし、北海道の豊かな自然が育んだ新鮮な牛乳だけを使用し、その風味を損なうことなく、誰もが笑顔になるようなアイスクリームをお届けしたいという強い思いから、このプロジェクトはスタートしました。「お風呂上りに飲む牛乳のように爽やかに！」を、味作りのキーワードとし、いつまでも食べ続けたいくなるような素直な美味しさを追求しました。さくら食品は、この新商品を通して、北海道の恵みを全国の皆様にお届けし、一口食べるごとに北海道の広大な大地と、酪農家の情熱を感じていただけるような、心温まる体験を提案いたします。

【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 広報部 広報メディアグループ 森ゆかり・前田楓華
〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 TEL 050-1741-5516（平日9時～18時）