

2025年3月17日

## 北海道限定の生食感チェルシーに ヨーグルトスカッチ味が新登場 函館市ふるさと納税で限定受付



函館市では、ふるさと納税を通じて、まちの魅力発信や地域振興を図ることを目的とし、寄附された方へ返礼品を贈呈しております。

この度、1980年の設立当初より函館市内に本社工場を構え、ナショナルブランドから地域に根ざした製品まで多種多様なお菓子づくりを続けている、道南食品株式会社が製造したふるさと納税限定の「北海道 生食感チェルシー ヨーグルトスカッチ味」を含めた「北海道 生食感チェルシーと北海道サイコロキャラメル」のセット」を函館市ふるさと納税の返礼品として新規導入し、期間と数量を限定して受付いたします。

### ■返礼品名・・・北海道 生食感チェルシーと北海道サイコロキャラメル」のセット

○製造者 道南食品株式会社

○セット内容

①北海道 生食感チェルシー バタースカッチ味：90g×1袋

北海道産の発酵バターと北海道産生クリームを使用して、北海道でつくったやわらか生食感のチェルシーです。濃厚なチェルシーバタースカッチが、やわらかく、とろけるくちどけ

の「生食感」で味わえます。

②北海道 生食感チエルシー ヨーグルトスカッチ味：90g×1袋

北海道産の濃縮ヨーグルトペーストと北海道産生クリームを使用して、北海道でつくったやわらか生食感のチエルシーです。爽やかなチエルシーヨーグルトスカッチが、やわらかく、とろけるくちどけの「生食感」で味わえます。

③北海道サイコロキャラメル：10粒（2粒×5箱）×2本

北海道の全脂練乳、砂糖などの素材を、鍋でじっくり煮詰めて作ったサイコロキャラメルです。

④北海道メロンサイコロキャラメル：10粒（2粒×5箱）×2本

北海道産メロンのパウダーを使用した、メロン味のサイコロキャラメルです。

⑤北海道百景サイコロキャラメル：10粒（2粒×5箱）×2本

北海道の美しい風景100カ所がサイコロになった、白いミルク味のキャラメルです。

⑥生食感チエルシーオリジナルショッパー

生食感チエルシーデザインのオリジナルショッパー付きです。

■寄附金額・・・12,000円

■受付期間・・・2025年3月24日（月）～2025年6月30日（月）

※数量限定のため、なくなり次第受付終了。

■本返礼品掲載サイト・・・

ふるさと納税ポータルサイト（楽天ふるさと納税、ふるさとチョイス、ふるなび、さとふる、Yahoo!ふるさと納税、Amazonふるさと納税、JALふるさと納税、ANAのふるさと納税、まいふる、JRE MALLふるさと納税、マイナビふるさと納税、ふるさと納税百選）

■「北海道 生食感チエルシーと北海道サイコロキャラメルのセット」

楽天ふるさと納税寄附受付サイト※先行公開中／寄附受付は3月24日からとなります

<https://item.rakuten.co.jp/f012025-hakodate/hd207-001/>

■函館市ふるさと納税ホームページ・・・

<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/hometown-tax/>

■道南食品株式会社

<https://www.douan.co.jp/>

## ■開発背景（道南食品株式会社）

2024年の春、株式会社明治はチエルシーの生産を終了。しかし、長い歴史のあるこのロングセラーブランドを、何とか形を変えてでも継続できないかと、模索を続けていました。そんな折に、「北海道の乳製品やビート糖を原料にして作ったら【特別なチエルシー】ができるのではないか？」というところから【北海道 生食感チエルシー】の開発はスタートします。

チエルシーが発売された当初のおいしさ・感動をふたたび現代で表現するために新しい技術「生ねり製法」を活用。そうして、これまでのチエルシーとはひと味違う、新しい食感の【北海道 生食感チエルシー バタースカッチ味】が生まれました。

北海道限定で販売中のバタースカッチ味は予想をはるかに超えるご好評をいただいております。発売からしばらくは商品の供給が間に合わない状況が続き、ヨーグルトスカッチ味発売のご要望も多く頂いていたものの、すぐにご期待に応えることが出来ない状態でした。

ですが「北海道函館で菓子を製造販売する函館の会社として、地元函館に貢献したい」という思いから、生産体制を整え、函館市ふるさと納税限定で、【北海道 生食感チエルシー ヨーグルトスカッチ味】をご提供させていただきます。

こうして開発された【北海道 生食感チエルシー】を、株式会社明治のグループ会社である道南食品株式会社が、北海道函館の地から皆さまへお届けいたします。

※「CHELSEA」は株式会社明治の登録商標です。

※「生ねり製法」は株式会社明治独自の特許製法です。