



乳の魅力を伝えるプロジェクト

プロジェクト3年目
雪印パーラーとの
コラボが実現！

「牛乳・乳製品を活かし、社会課題解決に貢献したい」という
共通の想いを抱き、取り組んでまいりました。

乳の魅力を伝えるために 私たちができること。

それはレシピ開発。

レシピは 牛乳・乳製品の栄養価値、おいしさ、楽しさを
たくさんの方にお伝えすることができます。

生乳を生産する酪農家さんをはじめ みなさまへ 感謝の想いを込めて。
このプロジェクトが牛乳・乳製品の消費拡大に繋がれば幸いです。

※「ミルクラ」サークルとは

牛乳・乳製品好きの仲間が集まり、牛乳・乳製品を使った料理やお菓子作り、牧場体験、セミナー開催など、
多彩な活動をしている 天使大学（北海道 札幌市）公認 牛乳・乳製品研究サークルです。

雪印パーラーとの共同開発パフェ発売！

北海道産食材にこだわった商品の提供、更なる牛乳・乳製品の認知向上・消費拡大など、雪印パーラーと天使大学「ミルクラ」には共通の想いがあり、共同開発に至りました。

北海道の魅力を伝えるために、どんな食材をどのように組み合わせるか。北海道を感じてもらうためのデザインにしたい！「美味しさ」と「可愛らしさ」両方表現したい！等、メンバーの想いが詰まったアイディアに、雪印パーラーからは商品化のためのアドバイスが加わります。ブラッシュアップを重ね、ついに形となりました！

どちらのパフェにも、大学名にちなんだ「天使の羽形クッキー」が添えられています。

これは今回のコラボのために開発した雪印パーラーオリジナルのクッキーで、スキムミルクをたっぷり使っているのが特徴です。



<写真はイメージです>



スキムミルクの
認知向上に繋がると
嬉しいです！



天使大学「ミルクラ」サークルの
メンバー

ひぐまの和パフェ



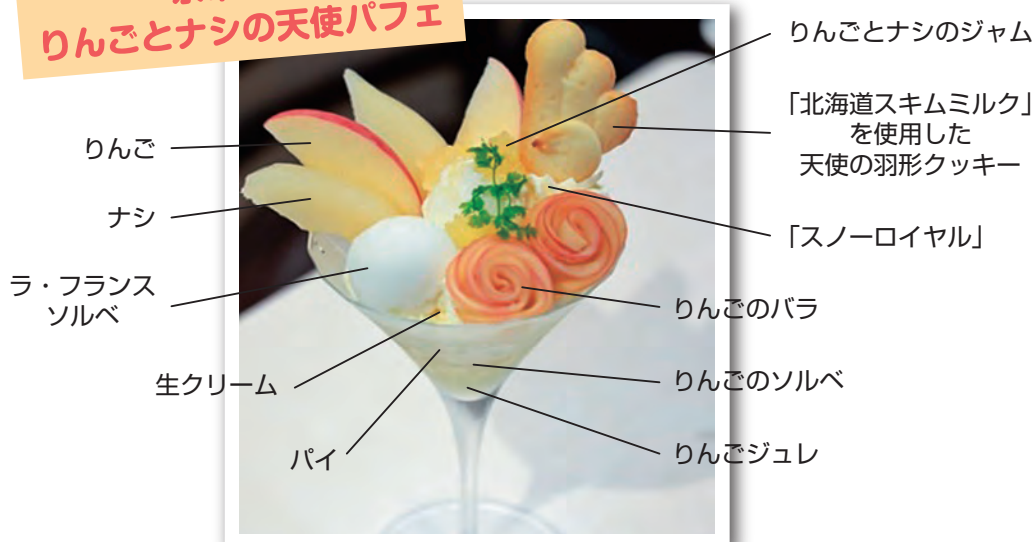
「北海道を感じてほしい」との想いを込めた、可愛いひぐまと北海道産のきな粉やあんこを組み合わせたパフェ

北海道産食材を豊富に使用し「和」と「洋」をかけ合わせたパフェで、あんこを使った新鮮さも感じていただけます。北海道の象徴的な動物である「ひぐま」をかたどったアイスをのせ、味覚だけでなく視覚でも北海道を感じていただける一品になりました。

第二弾 いよいよ発売開始！

発売期間 11/1~12/30 雪印パーラー札幌本店限定

余市産！
りんごとナシの天使パフェ



「余市産りんごの美味しさを広めたい」との想いを込め、りんごとナシを「ソルベ」「ジュレ」「ジャム」に形を変えてふんだんに使用しています

余市には祖母がいて、小さな頃から美味しいりんごを食べて育ちました。JRが廃線になるという悲しいニュースを知り、北海道を代表するりんごの名産地である「余市」をより多くの人に知ってもらいたい！ぜひこのパフェを堪能して、余市のことを知り、実際に訪れてみてください！

<写真はイメージです>