

**Secoma**  
ここにありおいしさをお手ごろに

株式会社セコマ 広報部  
〒064-8620  
札幌市中央区南9条西5丁目パーク9・5ビル

# ニュースリリース



## セイコーマート初！北海道池田町産の絹てぼう豆を使った「Secoma 十勝の白豆アイスバー」を発売します！

10月16日(土)にセイコーマートで初めて「Secoma 十勝の白豆アイスバー」を発売します。JA 十勝池田町様のご協力を得て、北海道池田町産の絹てぼう豆を供給して頂き、セコマグループの「ダイマル乳品」にてアイスバーとして商品化しました。

手亡豆（てぼうまめ）は白い種皮色を持つ小粒のインゲン豆で、絹てぼう豆はその中でも比較的新しい大粒品種です。絹てぼう豆は、十勝農場試験場と榊御座侯の共同研究によって育成された品種で、手亡豆の中でも粘りが強く、なめらかな「あん」といった特徴があり、2004年に北海道の優良品種に認定されています。

株式会社セコマは、2019年6月27日(木)に池田町と「まちづくり連携に関する協定」を締結しました。この度の商品発売は、本協定における『地域ブランドの向上と産業振興への協力』の取り組みでもあります。

今後も、セコマグループ全体で北海道産食品の消費拡大とブランド力の向上に取り組んでいきます。

### 【商品概要】



※写真はイメージです

- 商品名：Secoma 十勝の白豆アイスバー
- 価格：北海道 本体価格 120 円（8%税込 129.60 円）  
茨城県・埼玉県 本体価格 130 円（8%税込 140.40 円）
- 発売日：2021年10月16日（土）
- 販売店舗：セイコーマート全店（北海道・茨城県・埼玉県）  
ハセガワストア・タイエー・ハマナスクラブ
- 商品特徴：十勝産の絹てぼう豆で作った白あんを使用。アイスに絹てぼう豆の白あんを練りこんでおり、どこか懐かしい和菓子のような素朴な味わいです。白豆の食感と、後口に黒糖のコクも楽しめるアイスバーです。

### ◆本商品に関わるセコマグループ◆

社名	事業概要	本社所在地	役割
(株)ダイマル乳品	アイスの製造	苫前郡羽幌町北3条3丁目3	十勝の白豆アイスバーの製造をしています。
(株)セイコーフレッシュフーズ	三温度帯のフルライン物流	札幌市白石区流通センター7丁目9番35号 流通センター第1ビル	北海道・関東圏の物流網を生かして商品を配送しています。