

(株) 北海道コクボ

北海道コクボは、洋菓子や氷を、作っている工場です。

北海道コクボで作っている商品！



これは商品です

記者 木下 奈々
澤井 智里

洋菓子商品は、シュークリーム・プチエクレア・エクレア・ロールケーキ・手巻きクレープ。
氷雪商品は、食用氷と水産氷があります。
これらの商品は、すべて北海道産の材料を使用しています。

一番売れている商品！

一口かむと口の中で甘いクリームが、とろけるシュークリーム中にたっぷりのカスタードがはいっていて、おいしいチョコがかかっているエクレア。

工場の敷地内の販売店で、安く売られている商品もあります。

コクボの住所

〒 059-1434
安平町 早来 富岡
254-8

ランキング ベスト5

- 1 ミルクレープ
- 2 ロールケーキクリーム
- 3 エクレア
- 4 シューアイス
- 5 ロールケーキチョコ



素材へのこだわり

おいしさと
安心

低温殺菌 牛乳

.....
牛乳本来の風味や栄養価を、大切にし 65 度の低温で、30 分じっくり殺菌した、牛乳です。

一日に作る氷の量

食用氷は一日に一万五千キログラム作ります。

水造などに使う氷は、三日間かけて作ります。

洋菓子作りの流れ

6:00

生地づくり・焼成開始

8:00

クリーム製造開始

8:30

ライン作業開始（梱包・箱詰め）

ロックアイスが溶けにくい理由

ロックアイスとけにくいです。なぜなら不純物と言う物が少ないからです。水そのまま凍らせてしまうと、水中に含まれる不純物（空気やさまざまな成分）が入ったまま凍ってしまうからです。

二つ目の理由は、結晶が大きいからです。氷は「表面」から以外にわずかながら「結晶と結晶の隙間（隣り合う場所）」からも溶け始めます。

ロックアイスが透明で美しい理由

コクボのロックアイス透明で美しいです。なぜなら、不純物が少ないからです。氷の白く見える部分の正体は、ほとんどが、空気です。不純物を取り除くと透明になります。氷が透明に見えるのは、光が透過するからです。

しかし結晶から結晶へその光が透過する時、わずかにその光が屈折してしまいます。

おいしいデザートが
たくさん売っています
ので、北海道コクボ直売
所に是非来て下さい。

