

老舗和菓子店×北海道のご当地パンがコラボ！ 「五勝手屋羊羹豆パン」発売のお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、株式会社五勝手屋本舗（北海道松山郡江差町、代表取締役社長：小笠原敏文）の看板商品「五勝手屋羊羹」を使用したコラボ商品を2026年1月1日（木）に発売いたします。

【五勝手屋本舗とは】

1870年に江差町で創業した老舗の和菓子店です。創業当時から作られている「五勝手屋羊羹」は、道南を代表する銘菓として長く親しまれています。同社の羊羹はようかんとしてはめずらしい金時豆を原料に使用しています。小豆を使用したようかん比べ、まとまりのある、すっきりやさしい甘さが特徴で、今もなお幅広い世代から愛されています。

【商品写真】



五勝手屋羊羹豆パン

【商品特徴】

◇五勝手屋羊羹豆パン

本商品は地元を盛り上げる取り組みとして、株式会社五勝手屋本舗創業の地である江差町と同じ道南、函館工場で生産いたします。

日糧製パン人気の金時豆を使った「豆パン」に、「五勝手屋羊羹」をベースとした自家製ようかんをかけ、北海道のご当地パン「ようかんパン」をスペシャルバージョンで仕上げました。ふんわりやわらかい金時豆パンと「五勝手屋羊羹」の特徴であるやさしい甘みをお楽しみいただけます。

【商品情報】

発売日／2026年1月1日（木）

販売地域／北海道全域と青森県及び一部東北エリアのスーパー・コンビニエンスストア・一般小売店等

以上