

ハピまんチーズ ～人気の秘密に迫る！



2019年4月にハピまんが誕生し7年目に突入。今年4月には累計販売個数が百万個を突破し、十勝の全住人が3回食べていただくまでの個数になりました。製造元や開発に携わってくださる方たちの熱意でハピオを代表する商品となった「ハピまん」を特集します。

ハピまん誕生秘話

ハピオはオリジナル商品の開発と販売に力を入れていました。ちょうど当時流行していた韓国グルメ、チーズハットクの開発を検討していたところ、チーズ入りの中華まん和結びつき商品化へ動きました。地元産の原料を使い、質にこだわって価格は1個約300円と、コンビニ商品の約3倍近くになってしまいました。

「高いし、最初は本当に売れるのか疑問があった」と明かしています。けれど、ふたを開けてみれば、皆さん「美味しい」と話題になり、まとめ買いのお客様が多く人気に火が付きしました。

素材は北海道・十勝産にこだわる

ハピまんの皮は十勝産小麦きたほなみを使用、ほんのり甘い皮はチーズとの相性が抜群です。お客様からは「生地がおいしい」とよく聞きます。人気の理由は純北海道産のびじゅうるチーズはもちろん、豚丼的な甘じょっぱさとはまた違ったチーズの塩みと生地の甘さのバランスの良さがうけているようです。



Hapio「おいしい」発見隊

Vol.7
2025年12月

アレンジもおすすめです



メイプルシロップ & 胡椒
スイートチリも合います♪



あんこのせ



ピザソースで
ピザまん風



カレーのせ



スープと一緒に



ホットサンド
香ばしさがgood



ハピまんのおいしい召し上がり方

★電子レンジ

- ①冷蔵庫で4～5時間解凍します。
 - ②袋を開封せず、下記の調理時間を目安に電子レンジで加熱します。
 - ③加熱後は、電子レンジから取り出して袋を開封せずそのまま常温で1分間ほど置いておきます。
 - ④袋から取り出してお召し上がりください。
500W 1分10秒、600W 1分
- ※一個ずつ加熱してください。
※底面が冷たい場合は10秒ずつ追加加熱してください。



凍ったますぐ温めたい時は、
電子レンジの解凍機能で
①の手順を代用♪

★蒸し器

- ①冷蔵庫で4～5時間解凍します。
 - ②蒸し器に水を入れ沸騰させ、まんじゅうを袋から取り出し重ならないように並べます。
- ※取り出す際は生地の皮が剥がれやすいのでご注意ください。
- ③ふたの裏に湿らせた布巾をあて、蒸し器にのせてください。
 - ④ふたをして、8～10分を目安に蒸してください。



★ホットサンドメーカー

- ①常温か冷蔵庫で解凍してから焼き始めてください。
- ②弱火で表面に焦げ目がほんのりつく程度加熱。
(電気式では約3分)
- ③中が硬い時は、ふたを開けて30秒程度置くとチーズがとろけます。



 **Hapio**



他部門インスタ
やってます♪



ハピオ不動産



ハピオ木野
絵油所



木野の森珈琲店



JA木野

おすすめ



「十勝ビーフカレー」
玉ねぎの甘みと後味にスパイスを感じる本格派カレー。柔らかに煮込んだ豊西牛がゴロゴロと入っています。コクも強く、味わい深い一品でロングセラーのハピオオリジナル商品です。



ギフトセットも人気です。

生産者直売所
きのこ子
キノコ子
キノコ子



直売所NEWS

12月は根菜類が人気です。箱入りの長芋はギフトに最適。普通の長芋と、使いきりサイズのトロフィーもございます。豆類をはじめ、ヤーコン、長ネギ、じゃがいも、人参など栄養たっぷりの冬野菜をどうぞ。

北海道ではおなじみのテレビ番組「どさんこワイド」。10月17日に放映された「ご当地スーパー特集」はご覧になりましたか。こだわりの地元食材に、累計百万個以上売上げた大ヒット商品「ハピまん」の紹介を筆頭に、十勝で30年以上愛されている人気がご当地スーパーとして「ハピオ」に密着取材。直営の「木野の森珈琲店」のメニューや、開発中の和牛コロッケなど話題が盛りだくさん。ハピまん「のびるチーズ」は何度も撮影し直しを重ね、見事な伸び具合で映像が収められていました！



ハピオの今昔、店長の横顔に迫る！
どさんこワイド
取材レポート
ハピまんもたっぷりご紹介。

STVどさんこワイド179

【2025年10月17日】Youtubeで公開



ハピまん！ヒストリーをひも解く

2019年4月 発売開始

- ・商品は4日間で2千個を売る予定だったが、初日で半分が売れる。店の駐車場は早朝から地方ナンバーの車が並び、開店時間を待つほどに
- 2021年4月 リニューアル
- ・十勝産チーズ3種類と欧州産をミックスしたプレミアムブレンドに。チーズの伸びと濃厚さが増す
- ・袋に入れたままレンジで加熱できる仕様になる
- ・蒸かしたてを新千歳空港で販売開始

2022年5月 TVで紹介され全国から注文殺到

- ・Yahoo！ショッピング中華まん部門で1位になる
- 2022年9月 100%十勝産チーズに仕様変更する
- 2024年7月 オニオン&ハムチーズ味が新登場
- 2025年4月 通算販売個数が100万個を突破



小さめサイズの「チーズカレー」「チーズこぼり」も人気です。

←歴代パッケージ。

2026年新パッケージにリニューアル予定？！



スタッフリレー vol.7

中学の頃からドラムをやっています。最近総務の佐々木さんがドラムを始めたので一緒に話をしたりスタジオに入ったりと楽しんでいます。職場で音楽仲間が増えるのは嬉しいです！



日記 宮崎

26歳で札幌〜音更に来て、ハピオに入社し14年、グロッサリー部門におり今は日記を担当しています。十勝の食べ物のおいしさや温かい人たち、雪の少なさ(寒さはかなり厳しいですが...)、すっかり十勝が気に入ってます。



鉄べい 肉焼売(28個入り・冷凍)
「焼売ってこんなにおいしいとは！」と感動しました。ジュシーで食べ応えもあり、とても気に入っています。ちなみに鉄平の商品は餃子、春巻き、カレーうどん、どれもおいしいのでぜひみなさんもお試しください！



木野の森珈琲店で、ランチセットドリンク サービスを始めました。

11時〜14時の間、お食事メニューと一緒にご注文でドリンクがいただけるサービスを実施中です。対象ドリンクは、アメリカノ、りんご・オレンジジュース。食事とドリンクでくつろぎの時間をどうぞお楽しみください♪

編集後記

今月の特集は「ハピまん」。食べ方のアレンジも幅広いので、お好みの食べ方を探してみてください。おススメの方法や味がありましたら、インスタDMにてお寄せくださいネ♪



チラシが見れてポイントカード機能付き！
公式アプリ



Hapio

KINO SPECIALTY MART

(株)ハピオ
北海道河東郡音更町木野大通西7丁目1番地

<TEL>0155-31-2141
<休日>1/1・1/2
<営業時間>10:00~20:00