



日本雑穀アワード  
殿堂入り  
金賞受賞

山むすび 職人醤油 黒たまり・七福米塩

3年連続金賞受賞

日本雑穀アワード  
殿堂入り

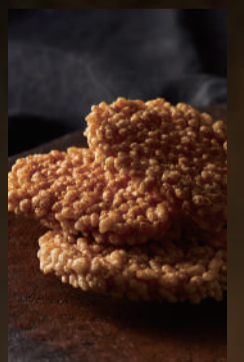
雑穀の未来を築く優れた食品の表彰を通して、健全な雑穀の市場形成につなげることを目的とした、一般社団法人日本雑穀協会が運営する制度。



五穀ぞくぞく、和の恵み。  
山むすび  
五穀せんべい



職人醤油 黒たまり



木桶でじっくりと発酵させたたまり醤油を、お米と一緒にご一夜漬けた後、仕上げに表面にもひと塗り。大豆の濃厚な旨味を感じる香ばしい一品です。

七福米塩



国産のもちあわ、もちきび、ひえ、黒米と二種類の麦をブレンド。ミネラルのバランスが良い雪塩と、隠し味に鰹節の粉末をまぶし、コクのある味わいに。

東海・三河  
職人醤油 白たまり



醤油は古式白醤油「足助仕込 三河しろたまり」を使用。天然水、厳選した小麦と塩・焼酎のみで作られた白たまり。特製ダレを両面に塗って旨味をさらに引き出しています。

東海・駿河  
梅かつお



紀州南高梅を漬け込み、熟成させた梅干し粉を使用。かつお節の出汁を加え、さっぱりとしながらもあと引くお味に仕上げました。

山むすび

2種5枚入  
職人醤油 黒たまり 3枚  
七福米塩 …… 2枚



2種10枚入  
職人醤油 黒たまり 5枚  
七福米塩 …… 5枚



2種20枚入  
職人醤油 黒たまり 10枚  
七福米塩 …… 10枚



山むすび  
職人醤油  
白たまり

5枚入



10枚入



山むすび  
梅かつお

5枚入



10枚入



インターネットでの注文は [五穀屋オンラインショップ](https://ec.shinkado.co.jp/gokokuya/) [ec.shinkado.co.jp/gokokuya/](https://ec.shinkado.co.jp/gokokuya/) (24時間受付)

お電話での注文は ☎ 0120-60-5678 (春華堂共通/受付時間9:00-17:00) 通販お客様係 〒434-0046 静岡県浜松市浜名区染地台6丁目8番7号

※写真は全てイメージです。※商品の形状やデザイン・価格など、予告なく変更させていただく場合がございますのでご了承ください。※掲載内容は2026年5月現在のものです。



オンラインショップ

# 採れたての果物を丸かじり NIPPONの果実



厳選された果実は大地の恵み。  
日本の果実の美味しさを「採れたての果物を丸かじりする」  
そんなイメージで贅沢な果実ゼリーに仕上げました。  
みかん、白桃、さくらんぼ、  
日本の果実ならではの味わいと品質。  
ワインの世界でテロワール(土地)が尊ばれるように  
日本の土地の力に私たちの心を重ねて、  
「NIPPONの果実」をお届けします。  
あなたのお手元まで、果実の贅沢感と安らぎを。



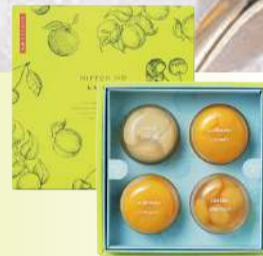
静岡県産 三ヶ日みかん  
浜名湖の太陽の恵みを  
浴びた濃厚なコクと  
酸味の三ヶ日みかん



山形県産 白桃  
山形の肥沃な土壌に  
育まれた、甘く  
ふくよかな白桃



山形県産 さくらんぼ  
山形県村山地方で  
採れたさくらんぼ  
「赤い宝石」を7粒使用



NIPPONの果実  
4個入  
三ヶ日みかん×2個／山形白桃×  
1個／山形さくらんぼ×1個



NIPPONの果実  
6個入  
三ヶ日みかん、山形白桃、山形  
さくらんぼ×各2個



## 華をかし

和魂洋才の技が光る  
焼き菓子の数々を家族や友人、  
大切な方々の真ん中に。  
うれしい語らいに華を咲かせます。



華をかし 夏 ①-2  
大地のパイ(パイナップル)×3個  
／大地のパイ(紅はるか)×2個  
／NIPPONの果実(山形白桃、  
三ヶ日みかん、山形さくらんぼ)×  
各1個



華をかし 夏 ②  
大地のパイ(パイナップル)×2個  
／ガレットサンドKASANE(フラン  
ポワーズ)×3枚／ガレットサンド  
KASANE(塩キャラメル)×2枚  
／レモレモ×3個／NIPPONの  
果実(山形白桃、三ヶ日みかん、  
山形さくらんぼ)×各1個



華をかし 夏 ④-2  
大地のパイ(パイナップル)×3個  
／大地のパイ(紅はるか)×2個  
／ガレットサンドKASANE(フラン  
ポワーズ、塩キャラメル)×各5枚  
／レモレモ×3個／NIPPONの  
果実(山形白桃、三ヶ日みかん、  
山形さくらんぼ)×各1個



大地のパイ  
パイナップル&紅はるか  
大地の恵みをぎゅっとパイ  
生地で包みました。ドライ×  
フレッシュ果実で新感覚の  
"W食感"をお届けします。



ガレットサンド かさね  
Gallettes Sand  
KASANE  
フランスの伝統菓子ガレット・  
ブルトヌ仕立てのクッキーで  
フランポワーズ、塩キャラメル  
クリームをサンド。



レモレモ  
瀬戸内産レモンの果汁・  
果肉・皮を使用し、じっくり  
丁寧に焼き上げたしっとり  
したころんと愛らしい形の  
レモンマドレーヌ。





「気」を贈るー進物  
 きづつみ  
 大切な人への贈り物は、  
 良き品物と一緒に  
 「気」もお届けします。  
 お包みするのは  
 感謝、健康、幸せ、  
 喜びを祈る気持ち。



五穀ざくざく、  
和の恵み。 **山むすび**

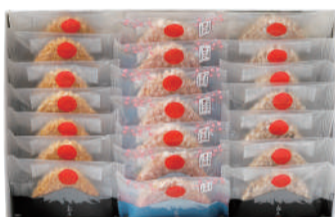
美しい山のフォルムに、ざくざくとした  
歯ざわりと滋味深い味わいをのせて、  
軽やかな食感のおせんべいに仕上げました。

きづつみ 山むすび3種(二)



- 〈山むすび〉
- 職人醤油黒たまり……………5枚
- 七福米塩……………5枚
- 梅かつお……………4枚

きづつみ 山むすび3種(三)



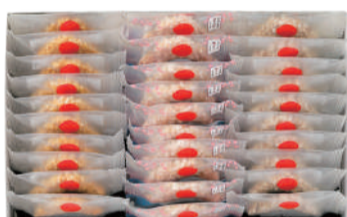
- 〈山むすび〉
- 職人醤油黒たまり……………7枚
- 七福米塩……………7枚
- 梅かつお……………7枚

きづつみ 山むすび3種(五)



- 〈山むすび〉
- 職人醤油黒たまり……………12枚
- 七福米塩……………12枚
- 梅かつお……………12枚

きづつみ 山むすび3種(六)



- 〈山むすび〉
- 職人醤油黒たまり……………10枚
- 七福米塩……………10枚
- 梅かつお……………10枚



つるんと  
 味わう  
 夏の滋味

糰糖の水菓子 **天糰**

白州名水で醸す三百年の歴史ある  
老舗酒蔵「七賢」の発酵甘味料「糰糖」  
を使用した水菓子です。

きづつみ

天糰(三)



- 〈山むすび〉
- 職人醤油黒たまり……………4枚
- 七福米塩……………2枚
- 梅かつお……………2枚
- 〈天糰〉
- 甘酒・白桃・甘夏……………各1個

きづつみ

天糰(三)



- 〈山むすび〉
- 職人醤油黒たまり……………4枚
- 七福米塩……………4枚
- 梅かつお……………2枚
- 〈天糰〉
- 甘酒・白桃・甘夏……………各2個





# 山むすび

黒たまり・柚子胡椒

銀座 小熊 × 五穀屋



銀座の料亭「小熊」と共同開発した山むすび 柚子胡椒。徳島県産・木頭柚子の青ゆずこしように、淡路島の藻塩を合わせることで、上品で深みのある味わいに仕上げました。

選びぬかれた素材 01

木頭柚子  
青ゆずこし

日本一の柚子ブランド「木頭柚子」を使用した青ゆずこし。爽やかな香りがアクセントになっています。



選びぬかれた素材 02

淡路島の藻塩



熟練の塩職人が、約3日かけて5トンの海水を丹念に炊き上げ、100kgの藻塩に仕上げます。まろやかで素材の味を引き出し、お米との相性がぴったりのお塩です。



銀座・並木通りに店を構える日本料理店「小熊」は、旬の恵みを丁寧に引き出す技と、素材に真摯に向き合う姿勢で多くの美食家を魅了してきました。



小熊×五穀屋  
山むすび

職人醤油黒たまり  
柚子胡椒  
..... 8枚  
..... 8枚



五穀屋・JAL 共同開発商品

きづつみ  
だしゆのこ  
9食セット JAL  
山むすびだしゆのこ  
海苔スープ..... 3食  
牛スープ..... 3食  
トマトスープ..... 3食



五穀屋・JAL 共同開発商品

きづつみ  
山むすびだしゆのこ  
4食セット (三) JAL  
山むすび  
職人醤油黒たまり 5枚  
七福米塩..... 3枚  
梅かつお..... 2枚  
山むすびだしゆのこ  
海苔スープ..... 2食  
牛スープ..... 1食  
トマトスープ..... 1食



五穀屋・JAL 共同開発商品

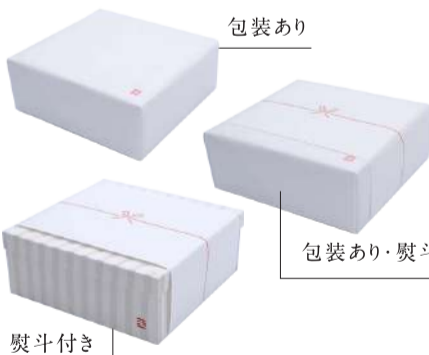
きづつみ  
山むすびだしゆのこ  
2食セット (二) JAL  
山むすび  
職人醤油黒たまり 4枚  
七福米塩..... 2枚  
梅かつお..... 2枚  
山むすびだしゆのこ  
海苔スープ..... 1食  
牛スープ..... 1食

お出汁でいただく だしゆのこ 贅沢五穀。  
日本の文化「だし」をベースにしたフリーズドライスープと、スープに浮かべて楽しむ五穀せんべい。山むすびが、1食分のセットになりました。



丁寧な贈りものに  
熨斗・包装

お祝いやお礼、季節のご挨拶などにご利用ください。



紙袋

ご希望の場合は無料にて、紙袋をご用意しております。



※紙袋をご希望の場合は、ご注文時に「備考」欄にご希望枚数を記入ください。

昔ながらの手漉(てすき)和紙の技法を継承し、阿波手漉和紙の伝統を守りつづけ、昭和45年には「徳島県無形文化財」に指定されました。



きづつみの縞模様は印刷ではなく、和紙の厚みの違いによって濃淡を出し、縞を表現。箱の表面をゆっくりと指でたどると凹凸を感じることができます。



歴史ある徳島の和紙ですが、大正時代に入り大量生産の機械製紙の波が訪れると、一変して製造戸数は激減。今日では、専業はわずか1社を残すのみとなりました。

モダンさのなかにどことなく懐かしみをおぼえる「縞模様」が浮かび上がる「きづつみ」の箱は、徳島の伝統工芸品として名高い「阿波和紙」を使用しています。



「気」を贈るー進物 きづつみ  
「気」持ちを「包」むものだからこそ、和のしつらえにこだわります。