

今年もまた
栗の美味しい
季節がやって
まいりました。

秋

9〜11月数量限定販売
栗むし羊羹

春華堂
謹製



秘密のストーリーは
こちらで公開中!



3日間じっくり蜜漬け



丁寧に手剥き



国産の新栗



職人が炊く自家製餡

すべては、
素材のおいしさを
引き出すために。
餡は和菓子の生命とも呼ばれ、
配合や練り方によって様々な
表情を変えます。春華堂の栗
むし羊羹の餡は、昔ながらの
製法を守つてつくられた専用餡。
春華堂独自の「秘密の配合」で、
特徴的な「もっちり」とした
食感を実現しています。



まさに贅の極み。

栗好きも納得の品、ここに誕生。

栗きんとん餡のなかに和栗を入れ、職人が丁寧に蒸しあげた栗むし羊羹。煉り羊羹とは一味違う、素朴でほくほくとした食感が特色です。



秋

9〜11月 数量限定販売

栗むし羊羹

十八里

じゅうはちり

春華堂
謹製



3本入



独自の蜜漬け

栗を剥くとき、蜜漬けをするとき、素材同士を混ぜるとき……。栗むし羊羹づくりの過程では、素材に極力ストレスを与えないことが重要。割れや黒ずみが生じないように、職人が丁寧に手早く作業します。



喉ごし生む配合

栗餡のみで仕上げた栗むし羊羹は、豪華で美味しそうですが、実は栗どうしで味を相殺してしまっています。そのため「十八里」は、栗の味が一番引き立つ素材の配合を追求。あえてしる餡を入れることで、喉ごしやめらめらさを持たせるとともに、栗の味が一番引き立つ素材と、その配合を見出しました。



もっちり食感

栗の味を引き立たせるためには、食感も重要。栗そのものの食感と、羊羹部分の食感とで、わかりやすく食感の違いを表現しました。春華堂で人気の小豆餡の栗むし羊羹よりも、コシの強い「もちり食感」が特長です。



WAGURI
TEA

わぐりの恵みを一杯に。

静岡県産の和紅茶に、焼成によって引き出した栗由来の香ばしさを重ねました。約40日間ゆっくりと低温熟成させた栗の深い旨味が、紅茶のやわらかな余韻と調和します。

※本品に使用されている栗乾燥チップは、遠州産50%・愛媛産50%です。



和栗も未来につなぐ認証マーク。(一社)和栗協議会では、和栗の付加価値を高めながら地域経済が正しく循環する農業を目指しています。この「わぐり正印」は、適正価格で取引された栗を使用し、生産者と地域を支える証です。

WAGURI TEA

●オリジナル(3g) 5包
●チャイ(3g) 5包



一般社団法人
和栗協議会

和栗の未来は、きっとロマンだ。
持続発展型農業へのチャレンジ!



note





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。



五穀ざくざく、和の恵み。 山むすび

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。



東海・駿河
梅かつお

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。特製タレを両面に塗って旨味をさらに引き出しています。



東海・三河
職人醤油 白たまり

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。



七福米塩

木桶でじっくりと発酵させたたまり醤油を、お米と一緒に一昼夜漬け込み、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。



職人醤油 黒たまり



10枚入



5枚入

山むすび
梅かつお



10枚入



5枚入

山むすび
職人醤油
白たまり



2種20枚入
職人醤油 黒たまり 10枚
七福米塩 10枚



2種10枚入

職人醤油 黒たまり 5枚
七福米塩 5枚



2種5枚入
職人醤油 黒たまり 3枚
七福米塩 2枚

山むすび



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

お電話でのご注文は ☎ 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8月現在のものです。



オンラインショップ

山むすび

黒たまり・柚子胡椒

銀座・小熊 × 五穀屋



選びぬかれた素材 01

木頭 柚子
青ゆずこしょう

日本の柚子ブランド「木頭 柚子」を使用した青ゆずこしょう。青ゆずの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、お米との相性が抜群のお塩です。



小黒×五穀屋
山むすび
職人醤油 黒たまり
柚子胡椒
..... 8枚



お出汁でいただく
だしゆのこ

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。

きづみ 山むすび だしゆのこ



五穀屋・JAL 共同開発商品

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
トマトスープ 1食



五穀屋・JAL 共同開発商品

4食セット (二) 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
牛スーフ 1食
トマトスープ 1食



五穀屋・JAL 共同開発商品

9食セット JAL
（山むすび だしゆのこ）
海苔スープ 3食
牛スーフ 3食
トマトスープ 3食

きづみ 山むすび だしゆのこ

五穀ざくざく、山むすび
和の恵み。

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、軽やかな食感のおせんべいに仕上げました。

きづみ 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

モダンさのなかにどこなく懐かしみをおぼえる「縮模様」が浮かび上がる「きづみ」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 きづみ
「気」持ちは「包」むものだからこそ、和のしつらえにこだわります。



昔ながらの手漉（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て、昭和45年には「徳島県無形文化財」に指定されました。



きづみの縮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、縮を表現。箱の表面をゆっく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。