

それぞれの個性を、引き立てる。

産地も、仕立ても異なる抹茶を、

それぞれのお菓子に合わせて選びました。

あとに残る、静岡の余韻をお楽しみください。





うなぎサブレ

銘菓 浜松

期間限定 なくなり次第終了

うなぎサブレ 静岡抹茶チョコ

抹茶チョコの甘みと

抹茶塩のアクセント

軽やかに焼き上げたうなぎサブレに、静岡抹茶のチョコレートを重ねました。川根・天竜・岡部など県内有数の茶産地の茶葉をブレンドした抹茶チョコレートを、まろやかな甘みと奥行きのある香りが特長です。さらに「静岡抹茶塩」をひとつりサクサクとした食感に、抹茶のほろ苦さと塩味が重なり、味わいを引き締めます。



6枚入



10枚入



coneri THE ORIGINAL STICK PIES

静岡産抹茶

しっとりサクサク
香り立つ抹茶の深み

静岡県産抹茶を使用したチョコレートスティックパイ。幾重にも折り重ねた生地に抹茶チョコレートを染み込ませ、軽やかな食感と奥行きのある味わいに仕立てました。深みのあるグリニッシュなアロマが抹茶のエレガントさを引き立て、ひと口ごとに香りとほろ苦さが広がります。



3種のアソート

- 定番人気の3種のチョコレートスティックパイをアソートしました。
- ヘネズエラ産カカオ.....x4本
- フランス産ミルク仕立て.....x3本
- 静岡産抹茶.....x3本



10本入(個包装)



6本入(個包装)



ふわっととろける新食感 cacao no shizuku カカオの雫

カカオの雫 静岡抹茶

ひと粒で濃く広がる抹茶とカカオの深い余韻

南アルプス流域、霧がちこめる静岡・川根本町で育まれたオーガニック抹茶を使った「カカオの雫」。口に含むとなめらかなチョコレートがほろ苦、カカオのkokoroとともに清々しい香りとほろ苦さが広がります。抹茶の深みはカカオと重なり合い、すっと軽やかなあと味に。ひと粒の中に、濃さと繊細さが調和する味わいです。



3個入



9個入

送料半額

お得に楽しむ 食べ比べセット

リピート率No.1の「カカオの雫」・「カカオの雫 white」をお得に贅沢食べ比べセットをご購入の方に送料半額込み価格でお届けいたします。



カカオ・whiteセット



カカオ・静岡抹茶セット



カカオ・white・静岡抹茶セット

インターネットでのご注文は coneriオンラインショップ ec.shunkado.co.jp/coneri (24時間受付)

coneri

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4月現在のものです。



オンラインショップ



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 五穀せんべい



職人醤油黒たまり



長い歳月をかけ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。

七福米塩



すべて国産のもちあわ、もちきび、ひえ、黒米と三種の麦をブレンド。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仕上げました。

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の旨味をさらに引き出すために、煮切りの技法を使った特製ダレを両面に塗っています。

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



10枚入



山むすび
梅かつお



10枚入



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/gokokuya/) ec.shunkado.co.jp/gokokuya/ (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4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

銀座小鮎 × 五穀屋



銀座の料亭「小鮎」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。香りを最大限に活かすため収穫後 24時間以内に果皮処理を施し、塩分は最小限に抑えています。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、小鮎のお食事でもお客様に好評な、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「小鮎」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。



小鮎 × 五穀屋
山むすび
職人醤油黒たまり
柚子胡椒
..... 8枚



五穀ざくざく、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
七福米塩
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
七福米塩
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
七福米塩
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
七福米塩
梅かつお
..... 10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

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

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



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か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。