

# 春華堂史上初！ 大注目の女性シンガー 眉村ちあきさんが歌う なんとも“らぶい” アニメCM 放映開始！



うなぎパイでおなじみの有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長 山崎貴裕、以下 春華堂）は、「八丁みそまんらぶいで候」のCMを2023年4月15日より公開します。

## 【うなぎパイだけじゃない！和菓子屋・春華堂としての新たなチャレンジ！】

春華堂の創業は1887年、今年で136年目を迎えます。和菓子屋からスタートした春華堂では若者の和菓子離れが叫ばれる中、2022年9月に若者に向けたチャレンジとして春華堂初のキャラクター商品である「八丁みそまんらぶいで候」を発売しました。

みそまんとは、静岡県西部・遠州地方の郷土菓子で、本来みそまんは味噌を使用しない黒糖饅頭が主流ですが、春華堂では独創性を求め、その名の通り味噌を使った饅頭として約27年前に製造・販売を開始しています。

「八丁みそまん」の皮に練り込まれているのは江戸時代から同じ製法で天然醸造される愛知県岡崎市カクキューの八丁味噌。天然の川石を山のように積み上げて重石とし、天然醸造で二夏二冬（ふたなつふたふゆ）以上の間熟成させた味噌は、大豆の旨味を凝縮した濃厚なコクと少々の酸味、渋味、苦味のある独特な風味が特徴です。

また、和菓子の命とも言える餡は北海道産小豆を使用した自家製こし餡。極上の味に仕上げるのに重要なのは「使用する小豆の品質」と「餡を作る職人の技」。北海道産エリモショウズを、春華堂の和菓子職人が微妙な火加減、水加減を調整し炊き上げた自家製こし餡は、ふくよかな香り、ゆたかな旨みが自慢です。

## 【高い歌唱力とユーモアで大注目のアーティスト・眉村ちあきさん書下ろしのCMソングがなんともらぶい！】

今回のCMではそんな伝統的な郷土菓子や春華堂のこだわりには一切触れず、オリジナルのキャラクター（ひげが八丁）がゆるくコミカルに、「八丁みそまん」を食べたい気持ちをダンスで表現しています。

楽曲は、高い歌唱力に加えユーモアのあるトラックメイク技術で大注目の弾き語りトラックメイカーアイドル眉村ちあき氏が担当。CMの音楽に加えてセリフも含め1人3役で演じています。なんともクセになるリズムと踊りは、同じく甘じょっぱい口当たりがクセになる「八丁みそまん」にぴったりです。

CMの監督には、実写/コマ撮り/2Dアニメーションなど数々のテレビCMや番組などの演出を手がけ大活動中の映像ディレクター小林雅仁氏を迎え、パッケージキャラクターに「命」を吹き込みました。



### 【八丁みそまん「八丁くん登場」篇 CM概要】

- ・タイトル：春華堂 八丁みそまん「八丁くん登場」篇 (15秒)
- ・放送時期：2023年4月15日(土)から放映
- ・放映地域：東海エリア（愛知県・三重県・岐阜県・静岡県）で放映
- ・春華堂公式YouTube：<https://www.youtube.com/user/shunkado>

CMの内容は「みそまん」を食べたい気持ちが先走ってしまったオリジナルのキャラクター（ひげが八丁）が思わず茶屋で注文を間違えてしまうというもの。どことなく江戸時代風の世界観に徳川家康公風のキャラクターがなんとも言えないかわいさです。一度聞いたなら、もう一個食べたくなる、いや、もう一度聴きたくなる。そんな病みつきになりそうなCMが完成しました。



### 【アーティストプロフィール】 眉村ちあき

高い歌唱力に加えギターを弾き語りするスタイル、さらにユーモアのあるサンプリング、トラックメイクの技術、明るく自由奔放なキャラクターで大注目の弾き語りトラックメイカーアイドル兼(株)会社じゃないもん会長兼カリスマ。趣味ゴミ拾い、マンガみたいな生活を送っている。目標はビルボード全米1位。5/7にアルバム「SAI」をリリース。5/21からは全国ツアー「CHIAKI MAYUMURA Tour “一切合SAI”」を開催。

### 【眉村ちあき氏コメント】

うなぎパイの袋をライブでマイクの前でカサカサさせてそれに合わせて歌っていたら、春華堂さんがツイッターでコメントくださって、、、そこから本当に一緒に何かやりませんか！？とメールさせていただきまして叶ったCMです！ありがたすぎます。そんなことあるんや。春華堂さんフツ軽で推せる・・・

打ち合わせの時も静岡にある会社でたくさん遊ばせていただきまして、本当に面白くてわくわくする会社すぎてずっとニコニコしちゃいます。これ仕事なんだ？？楽しすぎん？ってかんで完成した曲でございます！♡私も春華堂みたいにたくさんの人をワクワクさせられるように精進します！

長く愛されるCMになりますように♡

眉村ちあき



## 【監督プロフィール】 小林雅仁/ 映像ディレクター

東京都在住/武蔵野美術大学空間演出デザイン学科卒業。  
 ロンドンカレッジオブプリンティングにてフィルムメイキングを学ぶ  
 1999年よりCMディレクターとしてキャリアをスタート。CMN・CMα・TYO企画演出部を  
 経て2017年ドワースタジオに移籍。2022年独立・実写/コマ撮り/2Dアニメーションの  
 映像ディレクターとして活動中  
 ※ドワースタジオ (TOKYO)・MAISON HANKO by NEXUS STUDIOS (UK)と  
 マネージメント契約中

## 【小林雅仁氏コメント】

筋肉が巨大化し服が裂け魔界のものから姫を奪い返し、みそまんをあーんって食べさせてもらってるところを妄想するキャラクターを描く案も春華堂の皆さんと真剣に検討いたしました。

楽しさや美味しさに一途な春華堂さんが作るみそまんはやっぱり口の中が喜ぶ味がします。

小林雅仁

## 【家康も愛した三河の「八丁味噌」×北海道産小豆の「自家製こし餡」＝ 遠州の郷土菓子「八丁みそまん」】

### 《家康公出世の地 遠州のみそまん》

みそまんは、静岡県西部・遠州地方の郷土菓子です。この地域にみそまんが広まったのは、鎌倉時代に禅宗が発展したのがきっかけとされています。禅宗では茶礼（さらい）を重んじたため、茶の文化も発展し、お茶うけの一つとして中国から伝わった小豆を用いた餡頭が普及し始めました。

みそまんという名前の由来は、その皮の色から。この色は黒糖によるものです。昔、遠州地方はサトウキビの栽培が盛んだったために餡頭に黒糖が使われるようになりました。当初は「茶まんじゅう」と呼ばれていましたが、茶席の客人が「味噌のような色だ」と言ったことから、いつのまにか「みそまん」と呼ばれるようになったそうです。

本来、みそまんは味噌を使用しない黒糖餡頭が主流ですが、春華堂では独創性を求め、その名の通り味噌を使った餡頭として約27年前に製造・販売を開始しました。

### 《家康公生誕の地 三河の八丁味噌》

皮に練り込んだのは、江戸時代から同じ製法で天然醸造される、愛知県岡崎市カクキューの八丁味噌。原料は、良質の大豆と塩のみです。

家康公も好んだといわれる豆味噌はその昔、三河味噌と呼ばれていました。

「八丁味噌」という名前は、江戸時代に三河国岡崎藩の藩庁だった岡崎城から、西へ八町（約800m）の距離にある\*八丁村でつくられていたことに由来しています。蒸した大豆を味噌玉にし、それを豆麴にして水と食塩で仕込み、天然の川石を山のように積み上げて重石とし、天然醸造で二夏二冬（ふたなつふたふゆ）以上の間熟成させます。味噌の味は大豆の旨味を凝縮した濃厚なコクと少々の酸味、渋味、苦味のある独特の風味が特徴。永く仕込み置くため色が濃く、固いテクスチャですが塩味はひかえめです。

\*八丁村は、現在の愛知県岡崎市八丁町にあたります

みそまんにも生きる八丁味噌ならではの濃厚でコクのある味わいを、ぜひお楽しみください！

## 【家康公にちなんだ”らぶい”パッケージ】

八丁みそまん らぶいで候 2個入 ▶ <https://ec.shunkado.co.jp/i/18977>



### ①オリジナルみそまんキャラクター

春華堂のみそまんを家康公風にデザインしたオリジナルキャラクター。ひげが「八丁」になっており、なんとも言えないゆるかわいさが特徴です。

### ②背張りをめくると・・・ ホトトギスがみそまんをぱくっ！

背張りから覗く何やら怪しい木の枝。  
 そこをめくると「鳴かぬなら 鳴くまで待とう ホトトギス」  
 家康公の句にもあるホトトギスが登場！  
 ホトトギスががっじっているみそまんはキャラクターの頭かも？



### ③ひょっこり覗き見

みそまんキャラクターがJANコードからひょっこり覗いています。

## <有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 広報室（月～金 9:00～18:00）

【担当】 高山・大塚 【電話】 053-586-6767 【FAX】 053-585-7789

【e-mail】 [press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)