

世界初！吹けて食べれる“お菓子”な楽器 「オカリナモナカ」誕生

浜松の楽器メーカー ヤマハ株式会社×春華堂 の共同開催



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）は、「お菓子で人々を笑顔にする」という信念のもと、浜松市の楽器メーカーであるヤマハ株式会社（以下：ヤマハ）と共同で企画・開発した、音楽とお菓子を融合させた新たな体験を提供する、世界初の食べるオカリナ「オカリナモナカ」のワークショップを2025年8月24日(日)より開催します。ワークショップは春華堂 浜北工場内のcacao lab. (カカオラボ) にて行われ、ワークショップの予約を7月25日(金)より 開始いたします。「音楽の街」浜松で織りなす、楽器×お菓子の新たな可能性を体験いただけます。

ワークショップ詳細



名 称：オカリナモナカ ワークショップ
日 程：2025年8月24日（日）よりスタート
実施時間：10時30分～12時30分
会 場：春華堂 浜北工場内「cacao lab.」
料 金：1人 4,000円（税込）
実施内容：オカリナモナカの作成、完成したモナカを使った合奏、bean to barチョコレートの作成
公式HP：<https://www.nicoe.jp/guide/cacaolab/>
予約方法：お電話にて承ります。
TEL 053-586-4567（受付時間 9:00～17:00）

※詳しい情報は8月上旬より公式HPにて公開予定。
※8月24日(日)以降の開催日程は公式HPにて順次ご案内致します。
※集合場所・時間に関しては予約時もしくは公式HPにてご確認ください。

“お菓子”な楽器「オカリナモナカ」とは

オカリナモナカは、ヤマハの精密な楽器設計技術と春華堂の菓子製造技術を掛け合わせて開発した、メロディーを奏でることを可能にする本格的なオカリナ型の最中（モナカ）です。食品としての安全性や味へのこだわりを損なうことなく、穴の位置や形状を研究し、発音と音程の調整が可能な機構を実現しました。

オカリナモナカの構想は約10年。そこには、ヤマハ技術者の探究心・諦めない精神、そして春華堂のお菓子に対する情熱と開発チームの知識が実を結び完成しました。

私たちは「音楽の街」浜松ならではの取り組みとして、オカリナモナカを通じて音楽や楽器に親しんでもらい、音を奏でる楽しさと食べること、作ることへの関心へと繋いでいきます。そして、こうした体験を通して、「食育×職育」の実現を目指しています。



オカリナモナカ完成までの10年のあゆみ

オカリナモナカの開発は、2015年にヤマハの新規事業提案活動からスタートしました。モナカの型はできて音も鳴らない、新型コロナウイルスの感染拡大など様々なアクシデントがありながらも、ヤマハ×春華堂で試行錯誤を繰り返し、ワークショップの開講を迎えることとなりました。

<2015年> 完成度：0%

ヤマハ×春華堂で異業種 企業連携として共同試作スタート。

「食べるオカリナ」のテーマのもと、美味しく食べられて、美しい音色が鳴るお菓子を目指し、ヤマハの技術者と春華堂の商品開発チームが連携。

<2016年> 完成度：10%

シュガーペースト、チョコレート、ラングドシャ、落雁などを試作。

そんな中、テレビで最中(モナカ)特集が組まれていたのをきっかけにテーマ素材として「最中」に着目。発音機構のみを最中で試作し、発音に成功。

<2017年～2018年> 完成度：10%

オカリナの形で最中を焼成したものの、ほとんど音が鳴らずに先が見えない状況に。

そのままコロナ禍に突入し、オカリナモナカの試作は中断と思われた…。

しかし諦めず、水面下、ヤマハ社内の自由研究活動枠で試作は続けられていた…！



<2021年～2023年> 完成度：50%～60%

春華堂の本社兼複合施設「SWEETS BANK」のオープンをきっかけに、オカリナモナカ再始動。

2022年にはヤマハによる設計・実証が完了し、春華堂の開発チームにより味の追求を進める。



<2024年～2025年> 完成度：100%

最中の中身をカカオラボのbean to barチョコレートを使用することに決定。チョコレートの量を調整したり、ヤマハ技術交流会で発見したチョコレート製のエッジを採用。

世界初の吹けて食べられる楽器「オカリナモナカ」が完成。

ヤマハ株式会社



ヤマハ株式会社は 1887 年に創業した世界最大の総合楽器メーカーです。音・音楽を中心とした事業を通じて磨いてきた感性と多彩な技術を融合し、楽器、音響機器などの領域でグローバルに事業を展開しています。「感動を・ともに・創る」を企業理念として、音・音楽を通じて「世界中の人々のこころ豊かなくらし」に貢献することを目指しています。

有限会社春華堂



創業1887年より、地元静岡県浜松市に根付く菓子屋として、皆様に愛されてきました。浜名湖名産「うなぎパイ」を始め、菓子職人の手わざにこだわった和洋菓子をお届けしています。2005年にはうなぎパイの工場見学ができる「うなぎパイファクトリー」を、2014年には「浜北スイーツ・コミュニティ niceo(ニコエ)」を開業し、お菓子や食を通じた学びの場として新しい文化やスタイルを発信しています。そして、2021年4月には浜松いわた信用金庫との協業で複合施設「SWEETS BANK(スイーツバンク)」を開業し、人と地域を結ぶ場として喜んでいただけるようチャレンジし続けています。

cacao lab. (カカオラボ)

2014年に「子どもの“食育”と“職育”」に取り組むniceo(ニコエ)がオープンし、2016年7月にその2周年記念事業の一環と春華堂のカカオとチョコレートの研究施設としてオープンしました。子どもから大人まで楽しめるBean to Bar体験ができるワークショップは、累計約3,000名のお客様にお越しいただいております。ワークショップのご案内はniceo公式HPをご覧ください。



▶ <https://www.nicoe.jp/>

<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】高橋・高山 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp