

銀座・小熊の味わいを、柚子香る山むすびに。

『小熊×五穀屋 山むすび（黒たまり・柚子胡椒）』発売！

2026年1月10日(土)より 販売開始



うなぎパイなどの菓子製造・販売を手がける有限会社春華堂（本社：浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）の和菓子ブランド「五穀屋」は、銀座・並木通りに店を構える料亭「小熊」と共同で、『小熊×五穀屋 山むすび（黒たまり・柚子胡椒）』を開発し、2026年1月10日(土)より販売を開始いたします。徳島県産・木頭柚子の青ゆずこしょうと淡路島の藻塩を合わせ、全国各地から選りすぐった旬の食材を活かした滋味あふれる料理を提供する料亭「小熊」との共同だからこそ実現した、特別な山むすびです。

■小熊と春華堂の出会い

銀座・並木通りの料亭「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。その小熊が手がける「銀座小熊こめ菓子」は、かつて五穀屋が店を構えていた松屋銀座の同じ区画に生まれました。時を経て同じ場所に息づく「銀座小熊こめ菓子」と、五穀屋が大切にしてきた「五穀と発酵」。それぞれの食への向き合い方が静かに響き合い、ひとつの「むすび」として、本商品が完成しました。

～小熊×五穀屋 山むすび（黒たまり・柚子胡椒）～

山むすび × 柚子胡椒

「小熊」との共同開発にあたり、テーマとして選んだのは、料亭・小熊で白米を彩ってきた「柚子胡椒」。徳島県産・木頭柚子の青ゆずこしょうがもつ、凛とした香りと心地よい辛味を軸に、日本料理人ならではの繊細な感性による味わいと五穀屋ならではの穀物の香ばしさを重ね合わせました。嗜みしめるたびに広がる、柚子の清々しい香りと米のやさしい甘み、そして余韻として残る奥深い旨味。お菓子でありながら、日本料理の一品をいただいているかのような、満足感のある味わいをお楽しみいただけます。この一枚には、五穀屋が大切にする「和の知恵」と、小熊が紡いできた「日本料理の美意識」が静かに息づいています。



単品

二種十六枚入には、五穀屋定番の「山むすび 黒たまり」も！

全国の醤油を扱う「職人醤油」のラインナップの中から厳選した南蔵商店のたまり醤油「つれそい」を使用。歴史ある木桶に仕込み、三年の歳月をかけて熟成されたたまり醤油は、熟成大豆ならではの深いコクと旨味が特徴です。

『小熊×五穀屋 山むすび二種十六枚入（黒たまり・柚子胡椒）』は、「山むすび 柚子胡椒」8枚と、「山むすび 黒たまり」8枚を詰め合わせました。



二種十六枚入

商品名	小熊×五穀屋 山むすび
期間	2026年1月10日(土)～ 五穀屋 nicoe店、五穀屋公式オンラインショップ ※Kuma3/小熊松屋銀座店、小熊ECサイト、銀座小熊では、2026年1月15日(木)～販売開始
内容量	単品・二種十六枚入（黒たまり・柚子胡椒 各8枚）
価格(税込)	単品 194円・二種十六枚入（黒たまり・柚子胡椒）3,240円
販売	五穀屋 nicoe店、五穀屋公式オンラインショップ Kuma3/小熊松屋銀座店、小熊ECサイト、銀座小熊

【二種十六枚入掛け紙デザイン】

山むすびのメインデザイン「富士山」と「太陽」モチーフにしたイラストを、高級感漂う金のシルエットで表現しました。控えめでありながらも和の趣と特別感を添えています。

■五穀せんべい「山むすび」とは

頂き高い山々は日本人にとって思いをはせる場所。

古くから私達を見守る身近な家族のような存在。「山むすび」のかたちは恵みをもたらすそんな山々がモチーフ。その美しいフォルムに、さくさくとした歯ざわりと滋味深い味わいをのせて、軽やかなおせんべいに仕上げました。



■山むすび 柚子胡椒へのこだわり

■小熊と五穀屋をつなぐ共通素材「米」と、素材の味を引き出す「出汁」

小熊では、料理の〆に提供される白米にも特別なこだわりを注いでいます。熟練の目と経験によって絶妙に配合された米を、0度を保ったまま5日間寝かせ、じっくりと水分を吸収させることで米本来の力を引き出します。さらに、長い時間をかけて丁寧に炊き上げることで、白米がもつ「旨みと甘み」を最大限に引き出しています。

山むすびの生地は、米を炊く工程にならい、もち米を一昼夜じっくりと浸漬することから始まります。その浸漬水にかつお出汁を用いることで、出汁の旨みと香りが米の甘みをやさしく引き立て、奥行きのある味わいを生み出しています。

■木頭柚子 青ゆずこしょう

徳島県産品として初めてGI「地域的表示保護制度」に登録され、昭和52年には果樹として初めて朝日農業賞を受賞した、日本一の柚子ブランド「木頭ゆず」を使用した柚子胡椒です。

「木頭柚子 青ゆずこしょう」は、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。

特別栽培木頭柚子（農薬・化学肥料不使用栽培）と、国産の低農薬栽培による青とうがらし、そして天日塩のみで作られ、青柚子の爽やかな香りが山むすびのアクセントになっています。



■淡路島の藻塩

淡路島の海水と海藻のみを使い、島に伝わる伝統的な古代の塩づくり技術をヒントに誕生した藻塩。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。

心を込めて、手間ひまを惜しまずにつくり出される藻塩は、まろやかで素材の味を引き出すのが特徴。

小熊のお食事でもお客様に好評の、お米との相性が非常に良い塩です。

■五穀屋とは

世界中の食を簡単に楽しめる現代だからこそ、和菓子は日本の風土にこだわったものを作りたい。「五穀屋」は、古来より日本人の食や健康を支えてきた五穀をベースに、日常の食卓の味として親しまれている味噌や醤油などの発酵食品を味わいとして加えました。さらに、私たちが大切にしてきた季節の旬や四季の移ろいを感じながら日々の生活を彩る和菓子のあるおいしい暮らし方を提案します。



＜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】半谷・高橋 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789

【e-mail】press@shunkado.co.jp