

ふわふわ食感を楽しむ和菓子「たねやカステラ」が
全国のたねや店舗で3月15日から販売開始！



和菓子製造販売を行う株式会社たねや（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本昌仁^{やまもとまさひと}）は、2025年3月15日よりたねや全店で「たねやカステラ」の販売を開始いたします。これまで2店舗限定で展開していた販売店を27店舗に拡大し、より多くのお客さまにお楽しみいただけるようになります。

・ふわふわ食感を楽しむカステラは誕生から9年

職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げる“たねやの新しいカステラ”は、これまでのカステラにはない“ふんわり”とした食感が人気を博し、これまで約340万個を販売してきました。しっとりときめ細やかなこだわりの食感を出すためには、長年のカステラづくりで培われた職人の感覚と手わざが重要となります。また別添の餡は北海道産小豆を使用し、なめらかでみずみずしく仕上げているため生地との相性も抜群です。

「たねやカステラ」はお召上がり前に少しレンジで温めていただくとより一層ふくよかな生地をお楽しみいただけます。



■商品名：たねやカステラ

【販売価格】1個 702円（税込）

2個入 1,491円（税込）

【日保ち】7日

【販売期間】3月15日～通年販売

【販売店舗】たねや全店

たねや公式オンラインショップ



▲たねやカステラ 個装



▲たねやカステラ 2個入

・素材へのこだわり

「たねやかステラ」のふんわりしっとりとしたおいしさの理由は、素材を大切に作り上げていることです。小麦粉、たまご、砂糖など、材料や作り方がシンプルだからこそ、熟練した職人の腕と感覚が欠かせません。

【小麦粉】

・北海道産小麦

しっとりときめ細やかなカステラになるよう、一番適している北海道産の小麦粉を使用しています。

【生地】

・ほんのちょっとの隠し味

生地は練りすぎると食べ口や風味が格段に変わるため、混ぜすぎないように職人が丁寧に練っています。味を整えるほんのちょっとの“塩”が隠し味です。

【餡】

・こし餡+蜜漬け小豆

北海道産小豆を使用し、「たねやかステラ」のふわふわ食感によくなじむよう工夫をしています。小豆の食感も楽しんでいただけるよう、口あたりなめらかなこし餡と一緒に蜜漬け小豆をあわせています。

【技】

・職人の技

シンプルな材料と作り方が活かされるのは、伝統のカステラを作り続けてきたからこそ身についた職人の手わざと感覚があってこそです。



・たねやかステラは近江八幡生まれ

滋賀県近江八幡市に拠点をもつ「ラ コリーナ近江八幡」。「たねやかステラ」は、ラ コリーナの敷地内にあるカステラショップで誕生しました。栗の木をふんだんに使用したぬくもりのあるカステラショップでは、「焼きたてたねやかステラ」をご賞味いただけます。さらに店内には工房を併設しており、熟練した職人のカステラ作りを間近でご覧いただけます。



▲焼きたてたねやかステラセット



▲栗の木を100本以上使用した店舗



▲2025年1月に10周年を迎えました

■ラ コリーナ近江八幡 HP：https://taneya.jp/la_collina/

会社概要



株式会社たねや
所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町 615-1
URL：<https://taneya.jp/>

【取材に関する問い合わせ先】
たねや・クラブハリエ 広報室
TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp
※取材いただける際は、事前に御一報お願いいたします。

