

地元 滋賀県の大学と共同開発！ 〈近江八景〉をテーマにした8つのお菓子がたねやから新登場

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24日に滋賀県大津市の湖畔にオープンするLAGO 大津で、新商品「近江八景」を販売いたします。

・滋賀県・近江を代表するお菓子を目指して

新商品「近江八景」は3月24日にオープンするたねやの新店舗「LAGO 大津」で販売いたします。新店舗オープンに向け「滋賀県・近江を代表するお菓子を」と新商品の開発に着手し、近江八景をテーマにしたのは地元の成安造形大学（滋賀県大津市）の教授 副学長である加藤賢治^{かとうけんじ}氏のご助言がきっかけでした。LAGOにほど近い膳所城^{ぜんじょう}から見られたと伝えられる近江八景。日本で最初に選定された八景とされ、和歌に詠まれ、浮世絵としても描かれた8つの景色は滋賀県・近江の文化や歴史として様々な分野で愛され広まってきました。2023年9月より、産学連携「近江八景プロジェクト」として1年以上の時間をかけて共同開発を行いました。フィールドワークで得た知識やプレゼンテーションでのアイデア、さらに学生さんと打合せや試食をかさね8つの景色をあらわした8つのお菓子が完成しました。美しい琵琶湖をのぞむ新店舗LAGOでぜひお楽しみください。

・近江八景と右隻・左隻

新たにご用意する「近江八景」は8つの景色を1箱に詰合わせています。また、より多くの方に知っていただけるよう近江八景を屏風にみたくLAGOを中心にわけた4つの景色の詰合せ「右隻^{うせま}」と「左隻^{ひだりせま}」という2種類もご用意いたします。



▲8つの景色を詰合せた「近江八景」

■近江八景

[販売価格] 6,480円（税込）

[販売店舗] LAGO 大津

■近江八景 右隻



[販売価格]
2,700円（税込）

[内 容]
矢橋まんじゅう 2個
瀬田もなか 1箱
石山あんやき 2個
粟津あられ 1箱

■近江八景 左隻



[販売価格]
4,212円（税込）

[内 容]
三井まんじゅう 2個
堅田ひがし 1缶
唐崎あんみつ 1個
比良ゆずもち 1箱



「近江八景」ではお菓子のパッケージにもそれぞれの景色にちなんだ色や文様を用いています。また書家 水野恵氏^{みずのけい}による篆刻風^{てんこくふう}の古漢字をそれぞれの商品にあてています。

・ 8つの景色をあらわした 8つのお菓子

「近江八景」では、たねやでもいままでにないチャレンジに取り組んでいます。成安造形大学の学生さんの声や思いが込められたお菓子やパッケージをお楽しみください。

■商品名：矢橋まんじゅう

景 色：矢橋帰帆（やばせのきはん）

滋賀県の地酒の酒粕を使用した生地でこし餡を包んだ酒饅頭。2色に染め分けた生地は琵琶湖と船の白帆をイメージしています。たねやで青色をお饅頭に使うことはめったにありませんが、「琵琶湖の色を表現したい」という学生さんからのご意見でうまれました。

[販売価格] 1個 216円（税込）

[日 保 ち] 7日



■商品名：瀬田もなか

景 色：瀬田夕照（せたのせきしょう）

甘酸っぱいベリー餡をはさんでいただく手づくり最中です。貝を模した最中は琵琶湖の特産として親しまれる瀬田しじみをイメージした一品。瀬田の唐橋が夕日に照らされる春の景色をイメージし、可愛らしい色の餡で春らしさをあらわしています。

[販売価格] 1箱 2個入 648円（税込）

[日 保 ち] 15日



■商品名：石山あんやき

景 色：石山秋月（いしやまのしゅうげつ）

小豆の風味豊かに炊き上げた粒餡で黄色く染めた白餡を包み、夜空と浮かぶ月をあらわしました。石山秋月は石山寺からのぞむ中秋の名月のこと。月を連想させる方法として「黒い生地に黄色い餡をつつんで割ったら満月が見える」という学生さんからの提案で誕生しました。

[販売価格] 1個 216円（税込）

[日 保 ち] 15日



■商品名：粟津あられ

景 色：粟津晴嵐（あわづのせいらん）

新緑の松葉を香ばしいあられで、粟津の松並木をわたる風をピリリとした刺激の粉山椒であらわしました。開発中「あんこばかりで甘いお菓子しかない」というご意見に刺激をうけ、新たな視点から誕生した一品です。

[販売価格] 1箱 648円（税込）

[日 保 ち] 1ヶ月



■商品名：三井まんじゅう

景色：三井晩鐘（みいのばんしょう）

日暮れを告げる三井の鐘。厳かにひびく音をよもぎ香る饅頭であらわしました。天面には三井寺から許可をいただいた「三井の紋」を型押ししています。三井晩鐘では「鐘の形や色をお菓子に使いたい」という学生さんのご提案から緑の饅頭と、パッケージには鐘の柄をイメージした文様を用いています。

[販売価格] 1個 216円（税込）

[日保ち] 15日



■商品名：唐崎あんみつ

景色：唐崎夜雨（からさきのやう）

夏のお菓子であるみずみずしい寒天にあわせた黒胡麻のソースで夜を、しとしとと降る雨をすり胡麻であらわし“夏の夜の雨”をイメージしました。罪や穢を祓い、無病息災を祈願する夏越の祓を代表する場として知られた唐崎。厄除けの効果があるといわれる赤い色にちなみクコの実を添えています。

[販売価格] 1個 1,080円（税込）

[日保ち] 1ヶ月



■商品名：堅田ひがし

景色：堅田落雁（かたのらくがん）

ミルクとほうじ茶、2種類のお干菓子で琵琶湖に舞い降りる渡り鳥をあらわしました。お菓子をつくる過程が、湖面に降りる渡り鳥の姿に似ていることが語源になったお菓子「落雁」。そのストレートなイメージはそのままにオリジナルの模様こだわりました。やさしい味わいのミルクに使用した漣模様と、濃厚なほうじ茶の雁の模様は学生さんの考案したデザインがもたっています。

[販売価格] 1缶 7個入 1,512円（税込）

ミルク×3、ほうじ茶×4

[日保ち] 15日



■商品名：比良ゆずもち

景色：比良暮雪（ひらのぼせつ）

比良の山々に降り積もる雪をイメージした一品です。雪の降り積もった山を冬の素材であるゆずを加えた白い餅であらわしています。雪の山だけでなく、食べる直前に雪を降らせる演出のあるお菓子にしたいという学生さんのアイデアをもとに、真っ白な酒粕パウダーをかけることでしんと降り積もる雪をあらわしました。

[販売価格] 1箱 4個入 648円（税込）

[日保ち] 15日



・成安造形大学

滋賀県大津市に位置する美術大学で、学園建学の精神「成安・誠と熱・実践教育」のもと、美術・デザインを通じた社会とのつながりを重視し実践的な学びを提供しています。また、基本理念（教育理念）として「芸術による社会への貢献」を掲げ、地域や社会と協働しながら新たな価値を創造することを目指しています。

■近江八景プロジェクトでは

地域の歴史や文化を深く理解し、芸術的視点を地域振興へと応用する研究活動を展開しました。学生と教員がたねやのスタッフと連携しフィールドワークや試作をかさねながら、近江八景をテーマにしたお菓子の開発に携わり、産学連携の実践的な取り組みを行いました。



▲滋賀県大津市にある成安造形大学のキャンパス

・成安造形大学 教授 副学長 加藤賢治氏 プロフィール

宗教民俗研究者。滋賀県をフィールドとして、宗教民俗を研究。現代に受け継がれてきた地域の伝承や祭礼の意義を検証し、地域社会のあり方を考えています。

現在、成安造形大学 地域実践領域教授 副学長、附属近江学研究所副所長、未来社会デザイン共創機構副機構長、キャンパスが美術館館長。

副所長を務める「近江学研究所」は、近江（滋賀県）の芸術・歴史・思想・民俗・自然環境を暮らしの文脈からとらえること、そしてそこから「きもち」や「いのち」とつながり、生み出されてきた「かたち」の背後にある意味を明らかにしながら、新しい近江の姿を浮き彫りにする活動を行っています。



・LAGO について

1872 年創業の和菓子舗たねやの新店舗として滋賀県大津市の湖畔にオープンいたします。滋賀県の中でもたねやが単独で展開する唯一の店舗。大津市民、滋賀県民の皆さまはもちろん、他府県や国内外からも滋賀県に訪れていただけるような場所になるよう、琵琶湖の森と名付けた場所に小さなお菓子のお店をオープンさせます。

LAGO のテーマは「水」。はるか昔から豊かな水をたたえる美しい琵琶湖を一望できる店舗では、併設工房で焼き上げた「焼きたてたねやカステラ」をご提供。季節ごとに限定の味をご用意するカステラはカフェではもちろん、テイクアウトもしていただけます。



▲LAGO 大津 完成イメージパース

また、敷地内の琵琶湖の森ではコンセプトである「みんなでつくり 未来へつなぐ」を象徴する場所として、人と自然が共存する“里山”をお手本に 10 年、20 年かけ森を育てていきます。いまは 30cm ほどの苗木が育ち、その植物を求めて多くの生き物が集まる、そんな環境の中で人々が憩う場を目指しています。ぜひ多くの方にお越しいただき、ともに森の成長を見守っていただきたいと願っています。

■LAGO ホームページ / <https://taneya.jp/lago/>

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 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。

