

## コラボ商品 第2弾！

## 黒龍酒造の酒粕を使った“酒饅頭”を12月20日より期間限定販売



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<sup>やまもとまさひと</sup>）は、2024年12月20日より黒龍酒造株式会社（本社：福井県吉田郡永平寺町、代表取締役：水野直人<sup>みずのなおと</sup>）の純米大吟醸製造の際にうまれる酒粕を使用した「酒饅頭」を期間限定で発売いたします。

## ・純米大吟醸の酒粕を使った香り豊かなお饅頭

黒龍酒造の酒造りからうまれた酒粕を使ったお饅頭です。純米大吟醸の酒粕をくわえた生地で瑞々しいこし餡を包み、酒樽にみたてた形に仕上げました。酒粕の香りと味わいを楽しんでいただけるようこだわりのふんわり厚みのある生地のお饅頭で、芳醇な酒粕の風味をお楽しみください。

## 黒龍酒造×たねや 酒饅頭

[販売価格] 4個入 2,160円

[日保ち] 7日間

[販売期間] 12月20日～（予定数無くなり次第終了）

[販売場所] ■石田屋 ESHIKOTO 店

■たねや 関西：ラ コリーナ近江八幡、うめだ阪急店  
関東：伊勢丹新宿店、日本橋三越店

※販売数に限りがございます。

今回のパッケージには、食べられなくなったお米で作った紙素材 kome-kami<sup>こめかみ</sup>を採用。加工・流通の際に出る食用に適さないお米、備蓄用アルファ米で廃棄されてしまうお米をアップサイクルした紙素材です。お米ならではの温かな手触りや色味もお楽しみください。

▶フードロスペーパー kome-kami / <https://foodlosspaper.com/>

▲紙素材 kome-kami を使用したパッケージ

## ・黒龍酒造×たねや

黒龍酒造とたねやの初めてのコラボレーションは2024年6月。福井県永平寺町にて約3万坪のエリアを用いてオープンした複合施設ESHIKOTOで限定販売されている「ESHIKOTO 梅酒」を使用した「黒龍酒造×たねや 梅酒ゼリー」を2周年を迎えたESHIKOTOやたねや店舗にて販売をいたしました。

コラボレーション第2弾の今回使用したのは、黒龍酒造の代名詞とも言える純米大吟醸を造るときに生まれる酒粕。酒粕は栄養成分や香りが良いため、有効活用できる食材として黒龍酒造では試行錯誤されていました。



酒粕と聞いて一番に思い浮かんだのは福井県でも有名な「酒饅頭」。福井県の酒饅頭は生地をふっくらとふくらませた、大きなサイズが特徴のお饅頭です。今回のコラボレーションでは、日常のひとつの中でもお召し上がりいただきやすいサイズにこだわりました。黒龍酒造の純米大吟醸の酒粕を最大限に活かすため、酒粕をそのまま饅頭の生地に入れ、蒸し上げた時に酒粕本来の香りや風味をお楽しみいただけるよう仕上げています。ふんわりと蒸し上げたやわらかな生地と酒粕の味わいをぜひお楽しみください。

## ・会社概要

### 黒龍酒造株式会社

1804年に創業した福井県の酒蔵。「良い酒をつくる」という理念のもと長年酒造りを続ける。代表ブランド「黒龍」をはじめ、純米大吟醸原酒を氷温熟成させたヴィンテージ酒「無二」など日本酒の新しい可能性も探求している。2022年には親会社である石田屋二左衛門が福井県永平寺町に複合施設ESHIKOTOをオープンさせ、黒龍酒造のお酒を核に福井や北陸の食や文化を発信しています。

[本社] 福井県吉田郡永平寺町松岡春日1丁目38

[事業内容] 酒類の製造販売

[URL] ▶黒龍酒造/<https://www.kokuryu.co.jp/>

▶ESHIKOTO/<https://eshikoto.com/>



▲黒龍酒造株式会社 本社

### 株式会社たねや

1872年に滋賀県で創業した菓子舗。近江商人発祥の地に深い歴史を育み、歴史と伝統の味を今に伝える。近江の土地の風土の中に感性を磨き、四季折々の和菓子をお届けしています。2015年に滋賀県近江八幡市にオープンしたフラッグシップ店ラ コリーナ近江八幡では、お菓子を通じて「自然に学ぶ」をコンセプトに来年10周年を迎える。

[本社] 滋賀県近江八幡市北之庄615-1

[事業内容] 菓子製造販売

[URL] ▶たねや/<https://taneya.jp/>

▶ラ コリーナ近江八幡/[https://taneya.jp/la\\_collina/](https://taneya.jp/la_collina/)



▲フラッグシップ店 ラ コリーナ近江八幡

【取材に関する問い合わせ先】 ※取材いただける際は、事前に御一報お願いいたします。

たねや・クラブハリエ 広報室

TEL: 0748-31-3844

MAIL: [press@taneya.co.jp](mailto:press@taneya.co.jp)