

2026 年 10 月 14 日
株式会社 カステラ本家 福砂屋

福砂屋の米粉カステラがラスクになって新登場

やそはち
『福砂屋ビスコチョコ八十八』

10 月 19 日（月）オープンの新店舗
南町田店（南町田工場内）にて販売開始

株式会社 カステラ本家 福砂屋（本社：長崎県長崎市船大工町 3-1、代表取締役社長：殿村 育生、以下：福砂屋）は、カステラを再度焼き上げた商品 福砂屋ビスコチョコの新しい味わい『福砂屋ビスコチョコ八十八（やそはち）』を、南町田工場の 1 階にあります新店舗 福砂屋 南町田店にて 10 月 19 日(月)より販売を開始します。



米粉のカステラ『フクサヤキューブ八十八カステラ』が食感楽しく、
味わいそのままに。南町田店オープンを記念して新発売。

カステラのルーツとも言える二度焼きを意味する「ビスコチョコ」は、カステラを再度焼き上げたラスクです。本商品は、福砂屋の米粉カステラである八十八カステラを再度焼き上げました。米粉カステラの風味をそのままに焼き上げた『ビスコチョコ八十八』は、幅広い年齢層のお客様にお楽しみいただける、サクサクとした食感で飽きのこない味わいです。また日持ちも長いので海外へのお手みやげにも最適です。

パッケージは、フクサヤキューブ八十八カステラのイメージをそのままに、お米の稲穂がちりばめられた和テイストのデザインです。

本商品の元となる八十八カステラは、食品添加物を使わずに職人の技法で焼き上げています。米粉は小麦粉よりも水分を含みやすいと言われており、ふっくらと焼き上げることが難しいため、幾度もの試作と研究を重ねて開発されました。素材そのものの味わいを大切にしている福砂屋のこだわりが詰まったカステラです。

「福砂屋ビスコチョコ八十八」商品情報

商品名：福砂屋ビスコチョコ八十八

販売開始日：2026 年 10 月 19 日（月）

販売価格：税込 864 円／袋（本体価格 800 円）

販売店舗：福砂屋 南町田店

※各日数量限定にてお一人様 2 点まで

※各日数量限定の為、早い時間に無くなる可能性がございます。

<原材料>鶏卵(国産)、砂糖、米粉、水あめ、(一部に卵を含む)

福砂屋の新工場 南町田工場内に新店舗がオープン

今年 5 月に竣工した福砂屋の新工場「南町田工場」の 1 階に、新店舗が 10 月 19 日(月)にオープンします。



現在の中目黒にあります東京工場は、建物の老朽化のため、製造と流通機能を今年 5 月に竣工しました南町田の新工場へ移転します。新工場の敷地面積は約 800 坪ほどで、現在の

東京工場の倍以上の面積です。新工場は職人たちの働きやすい環境作りと負荷の軽減、より良い衛生環境での製造が行える、時代に合わせた新しい工場です。

建物は横浜赤レンガ倉庫の保存・改修の設計を行った、新居千秋都市建築設計様により、福砂屋の歴史にオマージュを受けつつ、時代に左右されない素材やデザインで設計されています。



<新店舗「南町田店」概要>

店 名：福砂屋 南町田店（南町田工場1階）

開店日時：2026年10月19日（月）am11:00

場 所：東京都町田市南町田3-3-12

営業時間：11:00～17:00

店 休 日：水・木

カステラ本家 福砂屋

名 称：株式会社 カステラ本家福砂屋

創 業：寛永元年甲子（1624 年）

代 表 者：代表取締役社長 殿 村 育 生

本 店：長崎県長崎市船大工町 3-1

東京支店：東京都目黒区青葉台 1-26-7

福岡支店：福岡県福岡市博多区東光寺町 1-2-33



福砂屋 本店