

静岡・浜松市 素材と手作りにこだわったおはぎとおにぎりの米工房 6/27（金）『おはぎやさん』NEW OPEN

食べたくてもお店がない…古き良き街の和菓子店を令和風にアップデート
コメ離れが進む中、おいしいお米を沢山の方にリーズナブルに！

種類・数量限定のプレオープン実施中！

6 月中<オープニングキャンペーン>インスタフォローで 100 円 OFF

静岡県浜松市で飲食店経営と食品製造を行う縣商会株式会社（本社：静岡県浜松市、代表取締役：岸本広悦、よみ：あがたしょうかい）は、素材と手作りにこだわったおはぎとおにぎりを提供する米工房『おはぎやさん』を 2025 年 6 月 27 日（金）静岡県・浜松市にオープンいたします。グランドオープンまでの期間、種類・数量限定のプレオープンを毎日実施しております。



『おはぎやさん』は、日本人のコメ離れが進む中、おいしいお米を沢山の方にリーズナブルにお召し上がりいただきたいという思いから生まれた米工房です。かつての日本では、おやつや小腹が空いた時に、街によくある和菓子屋さんで、牡丹餅や巻き寿司を買って食べる姿が一般的でした。今よりもっともっとお米を食べる機会が多く、お米が身近にあったと言えます。近年、後継者不足等で減少傾向にある街の和菓子屋さん。それを令和風にアップデートし、日常遣いにも、ちょっと気の利いた手土産にもご利用頂けるようにいたしました。

おはぎ・おにぎり共に常時 8 種類と日替りでご用意する商品は、秋田県産あきたこまちを使用。玄米を静岡県内で精米し、精米したての新鮮な状態で炊き上げて使用しています。18 歳から 74 歳といった幅広い年齢層の従業員による発案を元に、浜松の人気洋菓子店「カヌレと焼き菓子の店 コムモア」（静岡県浜松市中央区）店主桃子さんと共同で商品開発とお店作りをいたしました。昔ながらの良さは残しつつ、新しい発想や洋菓子から着想を得たデザインなど、既存概念にとらわれないおはぎ・おにぎりとの出会いをお楽しみいただけます。

PRESS RELEASE



■メニュー

<おはぎ>

○おはぎ	180 円
○きなこおはぎ	180 円

[手毬おはぎ]

○ほうじ茶おはぎ	230 円
○抹茶おはぎ	230 円
○胡桃おはぎ	230 円
○桜の花おはぎ	220 円
○甘味噌おはぎ	220 円
○さつまいもおはぎ	220 円
○みたらしおはぎ	230 円
○大納言おはぎ	200 円
○黒豆おはぎ	220 円
○ずんだおはぎ (季節限定)	250 円
○れもんおはぎ (季節限定)	250 円



手毬おはぎ



おはぎ／きなこおはぎ

<おにぎり>

○塩おにぎり	150 円
○鮭おにぎり	230 円
○梅おにぎり	200 円
○昆布おにぎり	190 円
○高菜おにぎり	210 円
○ツナマヨおにぎり	190 円
○辛子明太子	220 円
○チャーシューおにぎり	250 円
○唐揚げおにぎり	250 円
○てりたまおにぎり	250 円



おにぎり

■縣商会株式会社 代表取締役：岸本広悦 コメント

縣商会は、浜松市でラーメン店や唐揚げ専門店の経営、食品製造を行っています。縣商会の飲食店に共通することは“ごはんのおかわりや大盛りが無料”ということです。新鮮なお米で炊いたごはんのおいしさをもっと沢山の方に味わっていただきたいと考え、これまでの業態とは異なる製菓店の出店を決めました。今回出店する浜松の中心から少し離れた市役所近くの落ち着いたエリアは、個性的でこだわりの詰まった店舗が数多く出店するエリアです。自分らしさが分かるそんな場所で、人によっては懐かしかったり新しかったり、ちょっと人と違った手土産にもぴったりの令和の和菓子屋さんとして開業します。飲食店経営のスケールメリットを活かしてリーズナブルな価格帯も実現しました。『おはぎやさん』を通じて、おいしいお米をより多くの方に届けたいと思います！

PRESS RELEASE



■「おはぎやさん」店舗情報

店舗名：おはぎやさん

所在地：静岡県浜松市中央区尾張町 124-1

駐車場：提携駐車場あり

(1,500 円以上ご購入で 100 円分のサービス券ご提供)

定休日：月曜日

営業時間：10:00～16:00 ※無くなり次第終了

TEL：080-1501-8275

Instagram： <https://www.instagram.com/ohagiyasan.hamamatsu>



『おはぎやさん』

■「縣商会株式会社」会社概要

企業名：縣商店株式会社

所在地：静岡県浜松市中央区船越町 5-10

代表者：岸本広悦

事業内容：飲食店経営及び食品製造