

【東京初上陸】大阪の老舗“発酵昆布”専門店が大丸東京店に登場！
新年のご挨拶やお年玉代わりに。ご飯が止まらない「舞昆」で“よろこんぶ”な一年を

大阪のこんぶ専門店「舞昆のこうはら」(本社:大阪市住之江区東加賀屋1-3-40、代表取締役社長：鴻原森蔵)は2026年1月3日(土)～13日(火)の11日間、大丸東京店(東京都千代田区丸の内1-9-1)地下1階のグルメフロア「ほっぺタウン」内に期間限定出店します。今回、待望の東京初進出となります。

■ご飯のお供の新常識！縁起の良い「赤富士」でお年玉

「舞昆(まいこん)」は、大阪府立大学との共同研究で生まれた、世界初の「発酵昆布」です。糖質を気にせずご飯をお腹いっぱい食べたいというお客様の声から誕生しました。今回は、新年のご挨拶に最適な高級和包装「赤富士」パッケージが登場。未開封で3～6か月と日持ちするため、お米さえあれば一週間は幸せに過ごせる「美味しい防災・保存食(食のお守り)」として、お年玉代わりに贈るのが人気です。

■希少な「北海道函館二年物真昆布」使った商品などご用意

不漁により極めて希少となっている「北海道函館二年物真昆布」を贅沢に使用した商品をご用意。この機会を逃すと味わえないラインナップです。



人気商品「たもぎ茸舞昆」など販売

【ラインナップ商品(一部)】

- 「たもぎ茸舞昆」：シリーズ一番人気。幻のキノコの旨みが濃厚。
 - 「うなぎ舞昆」：滋養強壮に。ご飯が進む贅沢な味わい。
 - 「粒生姜舞昆」：甘口生姜で体を温める一品。
 - 「極旨松茸舞昆」：香り高いヒマラヤ産松茸を使用し、見逃せない逸品。
- ※「極旨松茸舞昆」は、通常より30%増量した“まったけ祭り”増量パックを用意する予定。

■料理の腕が上がる！胃袋を掴む「魔法の出汁」も

昆布屋の意地が詰まった「出汁パック(6種配合)」も見逃せません。昆布や鰹節、サバ節など厳選した6種の国産素材を独自配合。使うだけでご家族の胃袋を掴むブコの味に仕上がっています。袋を破って、中身を調味料として使うこともできます。新年の取り置きに最適な「徳用12袋セット」などもご用意しました。期間限定店では、炊き立てご飯で試食しながら、希少なこんぶの味を吟味していただけます。

■出店概要

- 期 間：2026年1月3日(土)～13日(火)の11日間
- 場 所：大丸東京店(東京都千代田区丸の内1-9-1)
地下1階「ほっぺタウン」内
- 営業時間：10時～20時(大丸東京店に準ずる)



舞昆のこうはら かがや店

<https://maikon.tv/>

■「舞昆のこうはら」について

大阪府下に13店舗を展開する昆布の老舗。「たもぎ茸」など健康食材の研究開発に注力し、機能性表示食品「まるごとタモギダケ」(届出番号H65)なども展開。食文化と健康への貢献を掲げる企業です。

たもぎ茸舞昆について：<https://qr1.jp/MNlIXE>

舞昆のこうはら：<https://maikon.tv/>



たもぎ茸舞昆について

<取材に関するお問合せ先>

株式会社 舞昆のこうはら広報事務局 担当：小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp