

PRESS RELEASE

伝統と革新が会う新スイーツ 彩雲堂 × be GELATO 「よもぎ／小豆とほうじ茶ジェラート」誕生

よもぎ・小豆の“知られざるおいしさ”を、ジェラートという新表現で

株式会社彩雲堂（島根県松江市）と、東京都江東区のジェラートブランド「be GELATO」を展開する株式会社KIBOは、和の素材を新たな角度で再構築したコラボレーションジェラート2種を共同開発しました。「よもぎジェラート」「小豆とほうじ茶ジェラート」の2品を、2026年2月開催の松屋銀座バレンタイン催事にて先行販売いたします。

1. “和素材の魅力を新しい形で伝える”共同開発プロジェクト

彩雲堂の銘菓「若草」に受け継がれる技や素材、和菓子に欠かせない「小豆」を用いて、現代的な冷菓へと昇華させる取り組みです。

味の決め手となる「生餡（＝砂糖を加える前の餡）」や、通常は廃棄されてしまう「あずきの煮汁」といった副産物を活かしつつ、ジェラートとしての美味しさを最大限に引き出すレシピ設計を行いました。

2. メニュー紹介

• よもぎジェラート

島根県産のよもぎを贅沢に使用。

よもぎの香りとオーガニックホワイトチョコの余韻が重なり、銘菓「よもぎ若草」を現代的に表現した一品です。

• 小豆とほうじ茶ジェラート

小豆の生餡と煮汁を余すことなく使用したアップサイクルジェラート。小豆の香りを引き立てる深焙煎ほうじ茶のジェラートと合わせ、和の奥行きを感じる上品な味わいに仕上げました。

※各1,100円（税込）



3. 開発背景（サステナビリティ／地域性の文脈）

• 副産物のアップサイクル

彩雲堂・山口周平社長より「小豆の煮汁と乳製品は相性が良いので、ジェラートにできないだろうか」と相談があり、普段は捨てられてしまう煮汁の活用が可能ではないかという議論が生まれました。本プロジェクトは、和菓子製造の副産物を新たな価値へと昇華する試みです。

• 島根県産素材の価値向上

彩雲堂は、県内生産者と協力し、約3年の歳月をかけて「島根県産よもぎ」による若草の開発を行ってきました。「関係者の力を結集し、より本来の姿に近い若草にできた」と山口社長が語るこの素材は、ホワイトチョコレートと組み合わせても、よもぎ本来の香りと旨味がしっかりと立ち上がります。

• 和文化を現代に届ける共創プロジェクト

手軽で低価格な和菓子が流通する一方で、伝統的な和菓子が若い世代に届きにくいという課題があります。本プロジェクトは、和の素材をジェラートという現代的な形に再解釈し、和菓子文化への新たな入口をつくる試みです。

4. 松屋銀座バレンタイン催事で先行販売

販売期間：2026年2月4日(水)～2月14日(土)

場所：松屋銀座 8F イベントスクエア

5. 今後の展開

3月には東京・日比谷の島根県アンテナショップ「日比谷しまね館」にて、同商品の販売を予定しています。伝統と革新をつなぐスイーツとして、多くの皆さまに島根の素材の魅力をお届けしてまいります。



和菓子司 彩雲堂

2024年に創業150年を迎え、島根県松江市に本店を構える和菓子店です。

代表銘菓「若草」は、茶の湯を愛した松江藩7代藩主・松平不昧公ゆかりのお菓子として広く親しまれています。四季折々の生菓子や創作菓子など多彩な和菓子をお届けしています。

公式ウェブサイト：<https://www.saiundo.co.jp/>

ウェブショップ：<https://netshop.saiundo.co.jp/>



be GELATO

素材の個性と余韻までを設計し、“体験するジェラート”を生み出す研究所型ブランド。

日本各地の旬と生産者の想いを活かし、地域との共同開発や規格外農産物のアップサイクルによって、新しいおいしさと持続可能な仕組みを創出。心に残る一さじを届けることが、私たちの使命です。

本ブランドは、食文化プロデューサー集団として島根県アンテナショップ「日比谷しまね館」を共同運営する 株式会社KIBO が手がけるジェラートブランドです。

公式ウェブサイト：<https://be-gelato.com/>

株式会社KIBO：<https://kibo.co.jp/>

