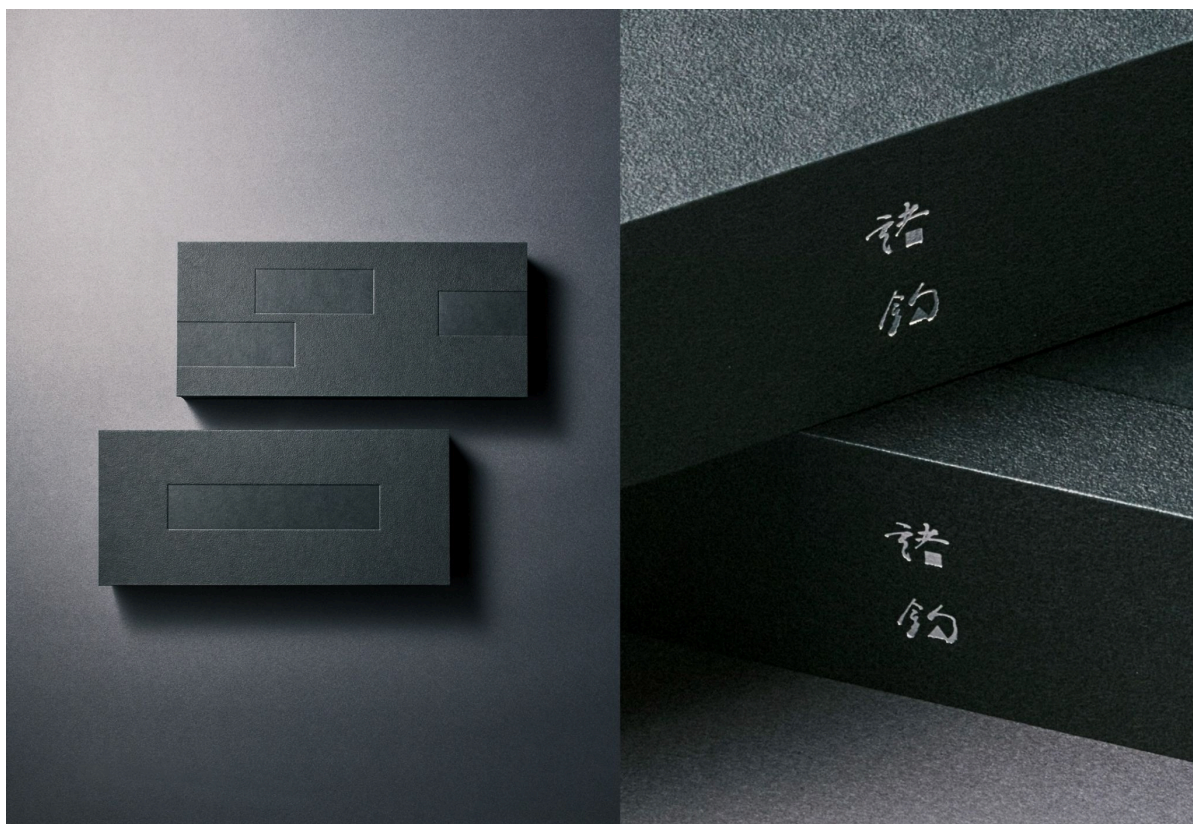


パティシエ 加藤峰子が手掛ける和菓子ブランド「諸鉤」

日本固有の食文化と美学を未来へ伝承すべく、装いを一新。

2026年10月3日(土)・4日(日) 新宿高島屋「和菓子魂」にて羊羹と琥珀糖をお披露目

パティシエ 加藤 峰子による和菓子ブランド「諸鉤（もろかぎ）」は、この秋、ブランドパッケージを全面的にリニューアルいたします。第1弾として、2026年10月3日(土)～10月4日(日)に開催される、新宿高島屋「和菓子魂」にて羊羹「移り変わる景色のポリリズム」と琥珀糖「花香のかけらとひとりの宴」を販売いたします。



結び直す想いと、和菓子文化への敬意

「諸鉤（もろかぎ）」とは、花結び—蝶結びのこと。何度でも解いて、また結び直すことができる、幾度も続いていく結びのかたちです。「結ぶ」という言葉には、物と物とをつなぎとめるだけでなく、そこから新しい何かを生み出す力が宿っていたといいます。土地を結び、技を結び、人と人を結ぶ。その結びの積み重ねが、和菓子という日本固有の食文化を次の世代へと渡してきました。

パティシエ 加藤峰子による和菓子ブランド「諸鉤」は、日本各地の自然の恵みと、受け継がれてきた職人の技、そしてパティシエの新しい発想を一つひとつ丁寧に結び合わせています。

解いては、また結ぶ。

このたび、諸鉤はその想いをより深く伝えるため、パッケージを全面的に刷新いたします。日本固有の食文化と手仕事の美学への敬意を込めながら、手に取った瞬間からブランドの理念と特別な想いが伝わる和菓子へと、新たな一歩を踏み出します。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

担当：藤田・高久 MAIL：press@mineko-kato.com

技術を通して、素材の声に耳を澄ます

和菓子という食文化には、長い年月をかけて受け継がれてきた、確かな技があります。諸鉤は、そうした和菓子の伝統を大切に受け継ぐ職人の技と、パティシエ・加藤峰子ならではの素材への眼差しを結び合わせています。産地や品種、旬の移ろいに目を向け、素材そのものが持つ香りや風味を生かし、その魅力を最も引き出すためのレシピを考える。そして、それを確かな技術によって、一つの菓子へと仕立てていく。昔から伝わる技術と、新たな素材の選び方や味わいへの感性。その二つが重なり合うことで、素材の新しい表情を引き出し、和菓子のこれからの味わいをつくっていきます。

日本の美意識を、現代のかたちへ

今回のリニューアルでは、デザイナー・小玉 文氏とともに、日本に古くから息づく美意識を、現代的な造形へと落とし込みました。着想の源となったのは、建造物に見られる緻密で洗練された構造や、光と影がつくり出す表情、静けさの中に感じられる美しさ。伝統的な意匠をそのまま引用するのではなく、そこに宿る「余白」や「静けさ」といった日本の美意識を読み解き、諸鉤の世界観として再構成しています。パッケージを開くと、黒を基調とした静かな空間の中に、一つひとつのお菓子が置かれています。あえて余白を残すことで、菓子そのものの色や形、佇まいが際立ち、手に取るまでの時間も含めて味わっていただけるよう設計しました。また、諸鉤のロゴにあしらわれた三角や四角などの幾何学的な形には、禅寺や枯山水に見られる造形の美しさを重ねています。大地からもたらされた素材に火を入れ、人の手によって一つの和菓子へと仕立てていく。その自然と人の営みを、シンプルな形の中に象徴的に表現しました。箱を開けた瞬間に感じる美しさ。その先にある、お菓子の色や形、素材の味わい。そして、その背景にある土地や職人の技、作り手の感性。パッケージを一つの入り口として、目の前のお菓子だけでなく、その奥に広がる諸鉤の世界まで感じていただけることを目指しています。



新たな一歩を踏み出す「諸鉤」の和菓子

移り変わる景色のポリリズム（羊羹） 6本入り 6,426円（税込）

カカオオレンジ2本／ほうじ茶金木犀2本／
ひのきローズ2本

一切れの羊羹の中に、幾つもの景色が折り重なっている。
焙じ茶と金木犀、カカオとオレンジ、檜とローズ。
異なる香りが響きあうたび、それぞれの景色が顔をのぞかせます。



花香のかけらとひとりの宴（琥珀糖） 18枚入り 6,381円（税込）

花の香りのかけらを、静かな刻へ閉じ込めて。
オーガニックローズ、オレンジフラワー、すみれ。
それぞれの花香を結晶にした、幻想的な琥珀糖です。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

担当：藤田・高久 MAIL：press@mineko-kato.com

新宿高島屋で新しい「諸鉤」に出会う

今回のリニューアルによって生まれ変わった「諸鉤」は、新宿高島屋で開催される催事「和菓子魂」の「MINEKO KATO」ブースにて、初めて皆さまにお披露目いたします。新しいパッケージに包まれた諸鉤のお菓子を実際に手に取り、その佇まいや素材の味わいを感じていただける機会です。箱を開ける瞬間から、お菓子を味わう時間、そして食べ終えた後まで。新しくなった諸鉤が届ける一つの体験を、ぜひ会場でお楽しみください。また、京菓子司 金谷正廣の6代目金谷亘氏とコラボレーションの「夢香のほころび」をイトインで提供いたします。こちらも含わせてご賞味ください。

「和菓子魂」概要

会期：2026年10月3日(土)・4日(日)

※和菓子魂の会期は10月1日(木)～6日(火)ですが、mineko katoの出店は2日間のみとなります。

会場：新宿高島屋 11階 特設会場

営業時間：10:30～19:30

和菓子魂の詳細については下記URLよりご覧ください。

<https://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/wagashi/>

展開商品

【MINEKO KATO×京菓子司 金谷正廣】

夢香のほころび (1食) 2,475円 (税込)

※数量限定

※ペアリングドリンク込み

京菓子司 金谷正廣の6代目金谷亘氏とのコラボレーション。
ハーブのソースが香る加藤峰子シェフのアレンジによって、
華やかに生まれ変わるトンカ豆の練り切りを主役にしたデザート。

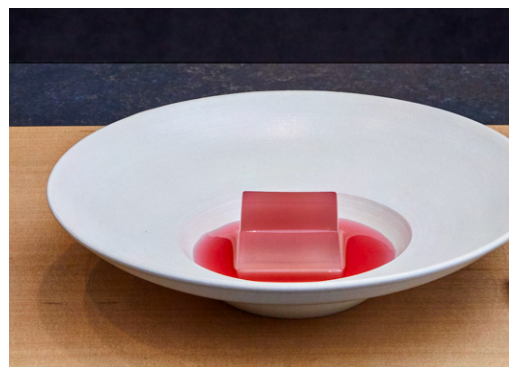


杏花雫の涼 (1食) 2,750円 (税込)

※数量限定

※ペアリングドリンク込み

京菓子司 金谷正廣の6代目金谷亘氏とのコラボレーション。
薔薇の香り、杏仁の甘み、檜の余韻。
透き通るように美しい錦玉羹に、
柑橘とハーブのソースをそっとまとわせて。



【諸鉤】

移り変わる景色のポリリズム (羊羹) 6,426円 (税込)

花香のかけらとひとりの宴 (琥珀糖) 6,381円 (税込)

※数量限定

※新宿高島屋 先行販売 (今後はオンラインストアにて予約販売予定)

イトインだけでなく、ご自宅でのひとときや、大切な方への贈りものにも。日々のひとときに心を添える、諸鉤の商品をご用意しております。今後、オンラインストアにて予約販売で展開予定の商品を、ひと足先にお買い求めください。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

担当：藤田・高久 MAIL：press@mineko-kato.com

コメント

パティシエ 加藤 峰子

日本には、その土地だからこそ生まれる素材があり、それを長い時間をかけて受け継いできた職人の技があります。私はパティシエとして素材に向き合いながら、和菓子職人の方々が培ってきた技術と出会うことで、これまでとは違う素材の表情や味わいを引き出せるのではないかと考え、諸鉤の和菓子と向き合ってきました。

土地と素材、素材と技、職人とつくり手、そして人と人。さまざまなものが結び合わさることで、一つのお菓子が生まれる。その結びは一度きりではなく、時代や人が変わるたびに、何度でも結び直すことができるものだと思います。今回のパッケージリニューアルも、そんな諸鉤の考え方を改めて形にする機会になりました。お菓子そのもののだけでなく、その背景にある素材や土地、職人の技、そしてそこに関わる人たちの思いまで含めて、一つの体験として届けたい。小玉氏と一緒につくった新しいパッケージには、そんな願いを込めています。和菓子は、食べればなくなってしまう儚いものです。でも、その味や香りを誰かと分かち合った時間や、箱を開けたときの記憶は残っていく。諸鉤が届けたいのは、そうした「お菓子の向こう側」にあるものなのかもしれません。

これからも、受け継がれてきたものを大切にしながら、そこに新しい視点を重ね、何度でも結び直していきたいと思っています。諸鉤を通して、和菓子という文化に触れるきっかけが生まれ、その先にある日本の土地や素材、技や美意識にも思いを馳せていただけたら嬉しく思います。



デザイナー 小玉 文氏

お話をいただいたとき、これは単なる「お菓子を包むためのパッケージ」ではなく、ブランドが大切にしている美学や信念そのものを表現するためのご依頼だと感じました。だからこそ、いわゆる和菓子らしさを明快に表現するのではなく、日本の美意識の奥深くに存在する「静けさ」や「余白」、「光と影の美しさ」を手がかりにしました。

黒の箱。周囲に「間」を設け、お菓子を配置する。箱を開けた瞬間、その佇まいを感じ、自然と視線がお菓子に向かう。パッケージそのものが主張するのではなく、中に在る「もの」の魅力を引き立てる存在でありたいと考えました。

「諸鉤」という言葉が持つ、「何度でも解いて、また結び直すことのできる結び」の意も、デザインの根底にあります。一度結んで終わりではなく、解いて、また結ぶ。お菓子を食べたあとに、この箱が手元に残り、日々の生活の中で用いられる。それが昔から日本に存在した美しい考え方であることも、このパッケージを通して感じていただけたらと考え、内仕切りは簡単に外せる構造となっています。



箱を開ける瞬間、眺める時間、お菓子を味わう時間、そして食べ終えた後の時間まで、体験として心に残ってほしい。「食」という行為に真摯に向かう加藤氏の、そして諸鉤の精神を表現した箱でありたいと思い、取り組みました。諸鉤のお菓子と過ごした時間そのものを、手に取っていただいたみなさまのもとに残していけたらと思います。

今後の展開

今回のパッケージリニューアルを新たな節目として、諸鉤の商品は今後、オンラインストアでの販売も予定しています。これまで直接手に取っていただく機会の限られていた方にも、諸鉤の味わいやものづくりへの想いを届けられるように。土地と素材、職人の技、そして人と人とのつながりから生まれる和菓子を、より多くの方へ届けていきます。オンラインストアでの取り扱い開始まで、楽しみにお待ちください。

オンラインストア：<https://mineko-kato.com/pages/brandlist>

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

担当：藤田・高久 MAIL：press@mineko-kato.com

諸鉤について

諸鉤(もるかぎ)とは、花結び——蝶結びのこと。

何度でも解いて、また結び直すことができる。

幾度も続いていく結びのかたちです。

そもそも「結ぶ」という言葉には、ただ物と物とをつなぎとめるだけでなく、

そこから新しい何かを生み出す。

——そんな力が宿っていたといいます。

土地を結び、技を結び、人と人を結ぶ。

そのたびに、和菓子という文化は、次の世代へと渡されていく。

諸鉤は、この国の各地に息づく自然の恵みと、それを受け継いできた職人たちの技術、

そしてパティシエの新しいアイデアを一つひとつ、丁寧に結び合わせていく。

解いては、また結ぶ。

諸鉤は、そうして幾度も結び直されながら、これからも続いていく和菓子です。

会社概要

社名 : 株式会社mineko kato

設立 : 2024年7月

ファウンダー : 加藤 峰子

本社所在地 : 〒104-0032 東京都中央区八丁堀3-12-8 HF八丁堀ビルディング

電話番号 : 03-5542-5300

事業内容 : EC、プロデュース業（商品開発、イベント、企業コンサルティング、レストランコンサルティング、人材育成）

公式サイト : <https://mineko-kato.com/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

担当：藤田・高久 MAIL：press@mineko-kato.com