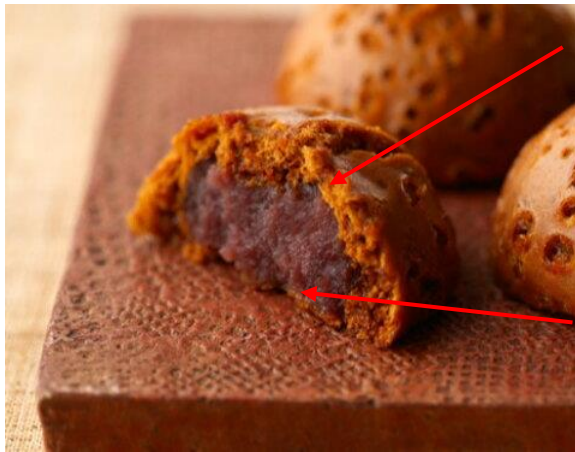


徳川家康公ゆかりの地 三河の八丁味噌が香る、遠州生まれの郷土菓子 限定デザインの「八丁みそまん」が新発売！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、徳川家康公を主人公とした2023年の歴史ドラマの放送が決定したことを受けて「徳川家康公ゆかりの地」の機運を盛り上げていきたいとして、期間限定デザインの「八丁みそまん」を2022年9月1日から新発売いたします。みそまんは家康公ゆかりの地、遠州地域に古くから伝わる郷土菓子です。皮に江戸時代から同じ製法で天然醸造される、家康公誕生の地である岡崎のカクキューの八丁味噌を練りこみました。職人がじっくりと炊き上げた、旨味ゆたかなこし餡も自慢です。

＜こだわりの厳選素材＞



八丁味噌入り まんじゅう生地

皮に練り込んだのは、江戸時代から同じ製法で天然醸造される、愛知県岡崎市カクキューの八丁味噌。天然の川石を山のように積み上げて重石とし、天然醸造で二夏二冬（ふたなつふたふゆ）以上の間熟成させた味噌は、大豆の旨味を凝縮した濃厚なコクと少々の酸味、渋味、苦味のある独特の風味が特徴です。

北海道産小豆を使用した自家製こし餡

和菓子の命とも言える餡を、極上の味に仕上げるに重要なのは「使用する小豆の品質」と「餡を作る職人の技」。北海道産エリモショウズを、春華堂の和菓子職人が微妙な火加減、水加減を調整し炊き上げた自家製こし餡は、ふくよかな香り、ゆたかな旨みが自慢です。

ラインアップ・詳細規格

商品名	八丁みそまん らぶいで候 2個入	八丁みそまん 家康公Limited 2個入	八丁みそまん 家康公Limited 6個入
商品画像			
税抜価格	240円	240円	720円
税込価格	259円	259円	777円

<家康も愛した三河の「八丁味噌」× 北海道産小豆の「自家製こし餡」= 遠州の郷土菓子「八丁みそまん」>

《家康公出世の地 遠州のみそまん》

みそまんは、静岡県西部・遠州地方の郷土菓子です。この地域にみそまんが広まったのは、鎌倉時代に禅宗が発展したのがきっかけとされています。禅宗では茶礼（されい）を重んじたため、茶の文化も発展し、お茶うけの一つとして、中国から伝わった小豆を用いた饅頭が普及し始めました。

安土桃山時代に千利休が茶席で用いた菓子の記録に「黒糖を使った黄金色の小さな蒸し饅頭」との記述があり、みそまんの原形はのちの利久饅頭だとも言われています。

みそまんという名前の由来は、その皮の色から。この色は黒糖によるものです。昔、遠州地方はサトウキビの栽培が盛んだったために饅頭に黒糖が使われるようになりました。

当初は「茶まんじゅう」と呼ばれていましたが、茶席の客人が「味噌のような色だ」と言ったことから、いつのまにか「みそまん」と呼ばれるようになったそうです。

本来、みそまんは味噌を使用しない黒糖饅頭が主流ですが、春華堂では独創性を求め、その名の通り味噌を使った饅頭として約26年前に製造・販売を開始しました。

《家康公生誕の地 三河の八丁味噌》

皮に練り込んだのは、江戸時代から同じ製法で天然醸造される、愛知県岡崎市カクキューの八丁味噌。原料は、良質の大豆と塩のみです。

家康公も好んだといわれる豆味噌はその昔、三河味噌と呼ばれていました。

「八丁味噌」という名前は、江戸時代に三河国岡崎藩の藩庁だった岡崎城から、西へ八町（約800m）の距離にある八丁村でつくられていたことに由来します。（八丁村は、現在の愛知県岡崎市八帖町にあたります）

蒸した大豆を味噌玉にし、それを豆麴にして水と食塩で仕込み、天然の川石を山のように積み上げて重石とし、天然醸造で二夏二冬（ふたなつふたふゆ）以上の間熟成させます。

味噌の味は大豆の旨味を凝縮した濃厚なコクと少々の酸味、渋味、苦味のある独特の風味が特徴。永く仕込み置くため色が濃く、固いテクスチャですが、塩味はひかえめです。

みそまんにも生きる八丁味噌ならではの濃厚でコクのある味わいを、ぜひお楽しみください！

<家康公にちなんだ2つのパッケージ>

八丁みそまん らぶいで候 2個入



①オリジナルみそまんキャラクター

春華堂のみそまんを家康公風にデザインしたオリジナルキャラクター。ひげが「八丁」になっており、なんとも言えないゆるかわいさが特徴です。

②・背張りをめくると・・・ ホトトギスがみそまんをばくっ！

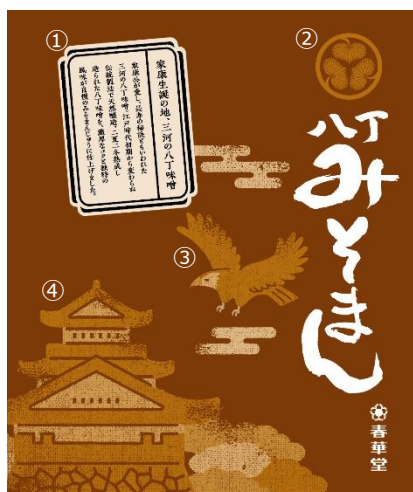
背張りから覗く何やら怪しい木の枝。
そこをめくると「鳴かぬなら 鳴くまで待とう ホトトギス」
家康公の句にもあるホトトギスが登場！
ホトトギスががっじっているみそまんはキャラクターの頭かも？



③ひょっこり覗き見

みそまんキャラクターがJANコードからひょっこり覗いています。

八丁みそまん 家康公Limited



①家康が愛し、長寿の秘訣ともいわれた三河の八丁味噌

「長命こそ勝ち残りの源である」と語った家康公は、当時としては異例の74歳という長寿。そんな家康公の健康を支えた食材の一つが、三河の八丁味噌。江戸に本拠を構えてからも、生まれた土地で慣れ親しんだこの味噌を取り寄せては毎日食していたといわれています。

②徳川家の家紋「三つ葉葵」

徳川家公認の家紋を配しています。

③家康が好んだ鷹

家康公は健康維持のためにも役に立つと考え、生涯1000回以上も鷹狩りをしたと言われています。初夢の「一富士二鷹三茄子」=家康公が好んだものとする言い伝えも。

④家康生誕の地である岡崎城、家康出世の地である浜松城

2つの城の特徴を合わせもつお城をデザインしました。

春華堂直営7店舗より随時販売



<春華堂 直営店>

- ◆春華堂 本店
浜松市中区鍛冶町321-10 ☎053-453-7100
- ◆佐鳴湖パークタウン店
浜松市中区富塚町1928-8 ☎053-471-6100
- ◆佐藤店
浜松市中区佐藤2丁目35-23 ☎053-411-1155
- ◆SWEETS BANK SHOP春華堂
浜松市中区神田町553 ☎053-441-3340
- ◆うなぎパイファクトリー SHOP春華堂
浜松市西区大久保町748-51 ☎053-482-1765
- ◆nicoe SHOP春華堂
浜松市浜北区染地台6-7-1 1 ☎053-586-4567
- ◆遠鉄百貨店 SHOP春華堂
浜松市中区砂山町3 2 0-2 新館B1F ☎053-457-5415

<オンラインショップ>

<https://ec.shunkado.co.jp/>

<その他>

随時販売予定

<お客様係>

0120-210-481
(受付時間 9:00-17:30)



<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 ブランド戦略室 広報PRチーム (月~金 9:00~18:00)
【担当】高山・高橋 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp