PRESS RELEASE

報道関係各位

株式会社山本山
2026 年 11 月 17 日

今季獲れたての一番摘み海苔「特選 新海苔」の予約受付を実施中

～初入札で見極めた一番摘みの上位品「特選」ならではの際立つ口どけ。
特別なご贈答にふさわしい至高の逸品から、年末年始の食卓を彩る「新海苔」まで 2 種を展開～

元禄三年（1690 年）創業、お茶と海苔の株式会社山本山（本社：東京都中央区、代表取締役：山本奈未、以下「山本山」）は、今季の有明海で最初に摘み取られた一番摘み海苔の中から、独自の厳しい基準で選び抜いた最高峰の逸品『特選 新海苔』、ならびに季節の旬を手軽に味わう『新海苔』の予約受付を、2026 年 11 月 10 日（火）より全国の山本山店舗および公式オンラインショップにて開始し、現在好評受付中です。
お渡しは 12 月下旬より順次開始いたします。



山本山の新海苔について（ https://ec.yamamotoyama.co.jp/pages/newseaweed ）

■冬の初物として愛される「新海苔」の価値と、山本山の想い

古来より、季節の最初に採れる「初物」は生命力に満ち、長寿や福を呼ぶ縁起物として尊ばれてきました。海苔の世界における初物こそが、冬の訪れとともに収穫される「一番摘み」です。

海苔は冬の海水温の低下とともに育ちますが、最初に芽を伸ばした一番摘みは細胞が柔らかく、豊かな旨み成分を蓄えています。しかし、天候や潮流に左右される一番摘み海苔のなかでも、極上の色・口どけ・香りを備えたものはごくわずかしか存在しません。

元禄三年（1690 年）の創業以来、日本橋の地でお茶と海苔の歴史を紡いできた山本山は、この限られた旬の奇跡をお届けするため、長年受け継がれてきた厳しい品質基準のもと、熟練のバイヤーが『今年最も優れた一番摘

み』を見極め、指定した極上の海苔のみを問屋を通じて仕入れております。妥協なく選び抜いた至高の味わいをお届けすることが、山本山の使命であり誇りです。

■商品概要

最高峰の極み『特選 新海苔』

わずか一握りの極上葉のみを厳選する、新春の慶びを告げる至高の贈り物

今季の一番摘み新海苔の中でも、とりわけ品質の高いものだけを厳選して仕立てる「特選 新海苔」です。初入札の場にて『色・艶・柔らかさ』を厳しく見極め、最高水準に達したものだけを『特選』として選別いたします。上位の海苔だからこそ実現する、すっとほどける極上の口どけをご堪能いただけます。

木目の美しい上質な木箱に収め、十一代当主の手紙を添えてお届けいたします。お正月の祝い膳を飾る縁起物として、また日頃お世話になっている特別な方へのご挨拶やお年賀にふさわしい最高級の贈答品です。

季節のスタンダード『新海苔』

有明海の旬をそのまま食卓へ。年末年始を彩る初摘みの香り

今季、有明海で最初に摘み取られる一番摘みの新海苔です。口に入れるとすっとほどける、一番摘みならではのやわらかさと磯の香りをお楽しみください。

「口どけ」「色艶」「香り」「味わい」を見極めて選び抜く新物は、黒と見紛うほどの艶やかな深緑色と、噛むほどに広がるしっかりとした旨みが特長です。鮮やかな青地に富士山を配したモダンなパッケージは、年末年始の手巻き寿司やお正月のお餅に 7 枚入りでたっぷり使えるほか、気軽な帰省土産やご自宅用にも適しています。

■商品スペック・比較表

商品名	特選 新海苔（木箱入り）	新海苔
位置づけ	一番摘みの中から選び抜いた最高峰の逸品	有明海の一番摘みを味わう季節の旬物
味わい・口どけ	今季の一番摘み新海苔の中でもとりわけ品質の高いものだけを厳選。上位の海苔ならではの際立つ口どけのよさ	有明海で摘まれた一番摘みならではの、すっとほどけるやわらかさと豊かな磯の香り
パッケージ	木目の美しい上質な木箱入り（十一代当主の手紙付き）	鮮やかな青と富士山をあしらったモダン仕様
産地	有明海（福岡県・佐賀県・熊本県）	有明海（福岡県・佐賀県・熊本県）
価格	6,480 円（税込）・数量限定	1,620 円（税込）
内容量	全形 7 枚入・木箱入り	全形 7 枚入
主な用途	お年賀、特別な方への贈り物、新春の祝い膳	年末年始の食卓（手巻き・餅）、帰省土産、冬のご自宅用

■予約および販売概要

- 予約受付開始日：2026 年 11 月 10 日（火）
- 商品お渡し予定時期：12 月下旬より順次（※収穫状況等により前後する場合がございます。）
- 予約・販売場所：全国の百貨店山本山売場（9 店舗）、日本橋 本店「ふじヱ茶房」
  （ https://yamamotoyama.co.jp/store/list/ ）
  山本山 公式オンラインショップ
  （ https://ec.yamamotoyama.co.jp/collections/newseaweed ）

■山本山とは

1690 年（元禄三年）、初代・山本嘉兵衛が「宇治のおいしいお茶を、多くの人に味わっていただきたい」という志を抱き、江戸・日本橋に創業。当時、宇治のお茶を江戸へ広め、初めて『青製煎茶』を販売したことで、江戸随一の茶商としてその名を馳せました。1835 年には六代目・山本嘉兵衛が『玉露』を発明し、日本茶の歴史に新たな

ページを刻んでいます。昭和期からは『海苔』の販売を開始。330 年以上の歴史の中で培った「確かな技と品質」を守り抜くだけでなく、現代のライフスタイルに寄り添う新しい価値を創造し、お茶と海苔の魅力を国内外へ発信し続けています。

■会社概要

名　　称：株式会社山本山
本社住所：東京都中央区日本橋 2 丁目 5 番 1 号 日本橋髙島屋三井ビルディング 11 階
創　　業：元禄 3 年(1690 年)

代 表 者：代表取締役 山本奈未（十一代当主）
事業内容：日本茶及び海苔を使用した加工品の企画・販売、飲食店事業
ホームページ：https://yamamotoyama.co.jp/company/