

漬物専門店「銀座若菜」から、混ぜるだけで手軽に楽しめる おにぎりの素「漬けむすび」3種が新登場！

発酵の旨味とやさしい塩味で、身体にやさしいおにぎりの素を実現。毎日の食卓やお弁当に。手土産や贈り物にも！

株式会社若菜（本社：愛知県、代表者：山田耕平）が展開する漬物専門店「銀座若菜」は、炊きたてごはんに混ぜるだけで手軽におにぎりができる「漬けむすび」シリーズ3種類を、2026年10月16日（金）より発売いたします。



お漬物ならではの旨味や風味を生かし、素材の持ち味を大切に仕上げた「漬けむすび」。ごはん混ぜてふんわり握るだけで、味わい深いおにぎりが楽しめます。

今回、「伊勢沢庵とじゃこ」「おかか生姜」「贅沢高菜」の3種類の味をリリース。



発売日の10月16日は、国連が定めた「世界食料デー」であり、日本の食と農業について考える「国産国産の日」でもあります。銀座若菜は、日本各地の野菜や伝統的な漬物づくりを大切にしながら、現代の食卓に合った新しいお漬物の楽しみ方を提案してきました。今回発売する「漬けむすび」は、日本の食材や食文化に親しみ、毎日のごはんをもっとおいしく、もっと楽しく。そんな願いを込めた新商品です。

また、新発売を記念して、ごはんとの相性を楽しめる特別なセット2種類も通販で限定販売いたします。

銀座若菜オンラインショップ

漬物専門店ならではの味わいを、もっと手軽に。個性豊かな3つの味わい。

「漬けむすび」は、炊きたてごはん1合に1袋を混ぜ合わせるだけで完成する、おにぎりの素です。国産の野菜原料をシンプルな漬け床でじっくり漬け込むことで生まれる深い味わい。余計なものを使用していないので安心・安全にお召し上がり頂くことができます。



1. 漬けむすび〈伊勢たくあんじゃこ〉

三重県の伝統野菜・御菌大根を伝統製法で三年間漬け込んだ「伊勢沢庵」を使用。発酵熟成による酸味と奥深い味わいを、細かく刻んでちりめんじゃこと組み合わせました。古漬沢庵の豊かな味わいと触感、じゃこの旨味が楽しめます。

<https://www.ginzawakana.com/view/item/000000000872>



2. 漬けむすび〈おかか生姜〉

高知県産の若どり生姜を丸大豆醤油と本みりんに漬け、焼津産のかつお節を贅沢にあえて仕上げました。生姜の独特の辛味、香りと、かつお節の旨味が広がる、親しみやすい味わいです。

<https://www.ginzawakana.com/view/item/000000000874>



3. 漬けむすび〈贅沢たかな〉

福岡名産の高菜の古漬を刻み、沢庵、ごま、松の実、クコの実を合わせました。高菜の豊かな風味に、さまざまな具材の食感と味わいが重なる、満足感のある一品です。

<https://www.ginzawakana.com/view/item/000000000873>

漬けむすび商品ページ

商品名：漬けむすび 〈おかか生姜〉／〈贅沢たかな〉／〈伊勢たくあんとじゃこ〉

発売日：2026年10月16日（金）

価格：各540円（税込）

内容量：各70g

賞味期限：おかか生姜90日、伊勢沢庵とじゃこ・贅沢たかな60日

保存方法：常温

販売場所：銀座若菜オンラインショップ、日本橋三越本店、銀座三越店、伊勢丹新宿店、大丸東京店、羽田空港売店、工場直売店ほか

毎日の食卓にも、気軽な贈りものにも

ごはんに混ぜて握るだけなので、忙しい日の食事やお弁当にも便利。手軽にいつもとはひと味違うおにぎりが楽しめます。また、常温で持ち運びやすく、お日持ちもする商品なので、ちょっとしたおすそわけや、訪問時の手土産にもぴったり。体にもやさしい、思いやりのこもったプレゼントです。

漬けむすび発売記念！ごはんがもっと楽しみになる特別セットも登場

「漬けむすび」の発売に合わせて、ごはんとの相性を楽しめる特別なセットを2種類、オンラインショップで数量限定販売いたします。



ご飯のおともセット

漬けむすび〈伊勢たくあんとじゃこ〉の他に、刻み奈良漬、東京土産として大人気の江戸ごぼう、お好みに合わせて選べる梅干し。ごはんと合わせるのが正解！常備菜としてもあると嬉しい4種のお漬物が入ったセットです。

価格：2,225円（税込）

商品内容：漬けむすび〈伊勢たくあんとじゃこ〉／香味一膳／江戸ごぼう／選べる梅干し

お米とご飯のおともセット



産地、銘柄だけでなく、生産者にまでこだわった＜菊太屋米穀店＞の米（キューブパック入り）と、漬けむすび3種のお詰合せです。

価格：3,348円（税込）

商品内容：漬けむすび3種、米300g×3種

銀座若菜について

銀座若菜は昭和21年創業、昭和28年に銀座の地に開業した漬物専門店、今年で創業80年を迎えます。季節の浅漬や東京土産の漬物を中心に、オリジナリティあふれる創作漬物を一つ一つ手作りで製造および販売。多様な食があふれる現代の食卓にこそ生きる漬物の魅力を発信すべく、「漬ける、を新たに」のブランドコンセプトのもと、漬ける技と漬け床の文化を守りながら、伝統をアップデートするようなTOKYO TSUKEMONOを展開しています。

会社概要

会社名：株式会社若菜

代表者：代表取締役 山田耕平

本社・工場：愛知県海部郡蟹江町蟹江本町ヤノ割46

事業内容：漬物およびその関連商品の製造・販売

公式サイト：<https://www.ginzawakana.com/>

お客様お問い合わせ先

銀座若菜 お客様相談室

TEL：0120-54-5611

E-mail：web@wakana.co.jp

公式サイト：<https://www.ginzawakana.com/>

株式会社若菜のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrp/company_id/73963