

創業 100 年の老舗 3 社のアトツギが挑む!

【餅つきの新常識】いつもの食卓が、餅つき会場に

岡崎の老舗企業のアトツギがタッグを組む。木と石と米、3 分野の老舗の思い・伝統が詰まった、岡崎らしい一品



愛知県岡崎市で創業 100 年を迎える岡崎製材株式会社(創業 1917 年)、有限会社稲垣石材店(創業 1927 年)、株式会社渡辺米穀店(創業 1914 年)の 3 社が、卓上餅つきセット「otsuki(おつき)」を共同開発。2026 年 10 月 23 日(金)10 時より、応援購入サービス「Makuake」にて先行販売を開始します。

住宅環境や生活様式が変化するなか、かつて年末年始や地域行事で親しまれてきた餅つきも、体験する機会が限られつつあります。3 社が目指したのは、昔ながらの道具を単に小型化することではありません。餅つきを特別な行事から、家族や地域の人々が集まる日常の選択肢へと変えること。木・石・米、それぞれの専門技術を掛け合わせ、文化を次世代へつなぐ新しいかたちを提案します。

商品化を後押しした地域イベントでの光景『餅つきが人をつなぐ力』

商品化に先駆けて、地域で開催されるイベントに出店し、餅つき体験を実施。杵を手にすると自然と周りに人が集まり、掛け声が生まれ、つきあがった餅を囲んで笑顔が広がっていく。想像以上の反響と「家でもやってみたい」という声をいただき、改めて感じたのは、餅つきには世代を問わず人を惹きつけ、その場をひとつにする力があるということです。

できたてより先に、賑わいが出来上がる。

このイベントで生まれたたくさんの『笑顔』が、今回の商品化を後押ししてくれました。



木・石・米。異なる専門性を掛け合わせ、次の 100 年へ

今回の開発を担ったのは、岡崎で約 100 年事業を営む 3 社のアトツギたち。木材を見極め加工する岡崎製材、石の特性を知り尽くした稲垣石材店、米の品種や配合を追求する渡辺米穀店。私たちには、異業種でありながら、素材を見極める目と職人の技術を磨き続けてきたという共通点があります。

取り組みの原点は、岡崎製材と稲垣石材店が立ち上げた共同ブランド「Ki+Seki(キセキ)」。木と石を組み合わせたテーブルウェアの開発から始まった共創は、今回、米の専門家を迎えることで新たな段階へ進みました。

「素材を掛け合わせるものづくり」から、「人と人をつなぐものづくり」へ。

受け継いできた技術や文化を守るだけでなく、現代の暮らしに求められる価値へと発展させる。老舗 3 社による、次の 100 年に向けた挑戦です。

【プロジェクト概要】

卓上餅つきセット「otsuki(おつき)」

商品概要：杵、石臼、専用もち米 1kg、桧丸太プレート、
作り方ガイド、レーザー名入れ加工(オプション)

2026 年 10 月 23 日(金)より Makuake で先行販売。



【3 社の技術を、一つの体験に】

岡崎製材 ホワイトオークを職人が一本ずつ加工。子どもから大人まで**使いやすい本格杵**。

稲垣石材店 岡崎市産の銘石「宇寿石」を使用。地元の石工が仕上げる、**長く使い継げる石臼**。

渡辺米穀店 五ツ星お米マイスターが、岡崎市産を中心に選定・ブレンドした**専用もち米**。

【石切場で、地域の素材と文化に触れる体験イベントも】

2027 年 1 月 9 日(土) 岡崎市内の石切場で**見学・石割り体験・卓上餅つき・焚火での焼き餅**を実施。10:00~12:00/14:00~16:00、各回 20 組。
参加費は大人 1 名 5,000 円(お子様 2 名まで無料同伴可)。



【文化を残すために、文化のかたちを変える】

今回の取り組みは、餅つきを昔のまま保存することが目的ではありません。暮らしが変われば、文化との関わり方も変わる。大切なのは、今の時代に合った方法で体験する機会をつくり、次の世代が自ら「またやりたい」と思えることです。

楽しいから、またやりたくなる。またやる人がいるから、文化は残っていく。

otsuki は、そのように文化を継承していくための、私たちなりの新しいかたちです。

企画・開発企業／報道関係者お問い合わせ先

岡崎製材株式会社(1917 年創業) | 岡崎市戸崎元町 4-1 | TEL 0564-51-0861(担当者：上田 萌子)

有限会社稲垣石材店(1927 年創業) | 岡崎市上佐々木町中切 8-5 | TEL 0120-31-6879 (担当者：稲垣 遼太)

株式会社渡辺米穀店(1914 年創業) | 岡崎市矢作町市場 62 | TEL 0564-31-3660 (担当者：渡邊 大地)