

“最中”で楽しむ12カ月「十五日参り」にちなみ毎月15日に販売  
**6月は杏ジャムのさわやかな酸味引き立つ「杏もなか」  
 和洋折衷の旬の味を“最中”に仕立てて開発 サブスクも可能**

和洋菓子を製造・販売する株式会社田子の月（本社：静岡県富士市、代表取締役社長：牧田 桂輔）は、毎月15日限定で販売する『富士山暦もなか』の6月限定商品「杏もなか」（6個入り1,660円税込）のオンラインでの予約受付を、2023年4月20日（木）より開始しました。

■月替わりの期間・数量限定最中 杏ジャム入りのお餅を白餡ではさみ酸味引き立つ「杏もなか」



期間・数量限定、杏ジャムの酸味引き立つさわやかな『富士山暦もなか 杏もなか』(6個入り1,660円税込)

当社は、月替わりの旬の味を最中に仕立てて数量・期間限定で販売する『富士山暦もなか』を、「十五日参り」にちなみ、毎月15日に販売しています。6月限定の『富士山暦もなか』は「杏もなか」で、あんずの力強さ際立つ杏ジャム入りのお餅を、小豆の粒入り白餡ではさみました。あっさりとした中に杏ジャムの酸味が引き立ちます。

この「杏もなか」のオンライン販売は、2023年4月20日（木）より予約受付を開始し、5月31日（水）に受付を終了、6月15日（木）着で配送します。また店頭では、6月15日（木）に販売を開始し、なくなり次第販売終了となります。

お好きな味を単月で購入できるほか、12カ月間毎月届く“定期購入”（サブスクリプション）での購入も可能です。

■開運祈願の「十五日参り」にちなんだ『富士山暦もなか』 和・洋菓子ファン双方から支持

当社の社名を冠した「田子の月もなか」は、あっさりと仕上げた粒餡と、程良いやわらかさの求肥餅が絶妙に調和している、当社の代表銘菓です。

当社はこの「田子の月もなか」に改良を加え、『富士山暦もなか』として月替わりの味で12種類の最中を開発する、前人未到の大プロジェクトを、1年前に立ち上げました。

まずぶつかったのが“素材”選びの壁でした。30種類もの素材を試し、組み合わせを変えながら、数えきれない失敗の連続を繰り返した結果、チョコレートやレモン、シナモン、ジンジャーなど通常の和菓子では使用しない素材から意外な発見を得ることができ、ようやく「田子の月もなか」のブランド力を傷つけることがない最



粒餡と求肥餅が絶妙に調和する  
 「田子の月もなか」

適な素材にたどり着きました。

しかし、素材の組み合わせだけでは味にインパクトがなく、特徴のない味になってしまったことから、製造方法も見直し、過去に断念した2つの新技術を導入しました。

その新技術とは「二層の餡」と「蜜入りのお餅」で、2種類の餡を混ぜるのではなく二層にする技術と、求肥に蜜を閉じ込める技術が必要でした。創業から70余年積み上げてきた老舗のノウハウを活かし開発を試みた結果、味に深みが増し、歴史ある「田子の月もなか」の伝統は守りつつ、新しい時代に合った新しい最中がここに誕生しました。

古くから満月を意味する15日にお参りをする「十五日参り」という風習と、最中が“さなか”と読めるにちなみ、月の真ん中である15日に発売することにしました。「十五日参り」には、日頃の無事への感謝や成就祈願、商売繁盛の願いも込められており、餅を満月に、あんこを夜空に見立てて、手と手を合わせるように最中の皮を合わせて丁寧に包んでいることから、縁起物でもあります。

昨年10月の発売開始以来、和洋折衷の旬の味を最中に仕立てている珍しい商品であることから、和菓子ファンのみならず、洋菓子ファンからの支持も得て、大変好評を博しています。

富士山の麓でお菓子を作り続けて70余年の当社は、これからも人の心を満たし、潤いを与えてくれるおいしいお菓子作りを通じて、日本の文化の伝承や地産地消、地域貢献など、お菓子の持つ魅力や可能性への挑戦を継続していきます。

### 【商品概要】

商品名：富士山暦もなか 杏もなか

販売日：2023年6月15日（木）

販路：店頭、自社サイト

- ・店頭販売分は、なくなり次第終了
- ・自社サイトは要予約。予約は2023年4月20日（木）～5月31日（水）まで

価格：6個入り1,660円～30個入り7,800円まで（税込）

URL：<https://tagonotsuki.co.jp/okashi/km/2022km.html>

### 【会社概要】

社名：株式会社田子の月

代表：代表取締役社長 牧田 桂輔（まきた けいすけ）

本社所在地：〒417-0001 静岡県富士市今泉380-1

TEL：0545-52-0001（代）

創立：1952年（昭和27年）

事業内容：和洋菓子の製造・販売

資本金：3,000万円

従業員数：234名（2022年3月末現在）

URL：<http://www.tagonotsuki.co.jp/index.html>

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

田子の月広報事務局 担当：福士

MOBILE：080-6538-6292

TEL：03-5411-0066 FAX:03-3401-7788

E-mail：[pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)

## 参考資料【『富士山暦もなか』12カ月のラインアップ】

<p><b>1月「梅もなか」</b> (国産梅使用) 白餡に、フリーズドライの梅・セミドライの南高梅を入れ、食感のアクセントと塩味・酸味を加えました。新年を祝い、紅色のお餅で華やかに。</p> 	<p><b>2月「チョコもなか」</b> 小豆つぶ餡とオレンジ餡の二層仕立ての餡にチョコの入ったお餅をはさみました。オレンジの皮のダイスカットがアクセントに。</p> 	<p><b>3月「桜もなか」</b> (国産桜花・桜葉使用) 塩漬け桜葉入りの白餡。お餅には自家製の桜花ペースト入りジャムが入っています。桜の葉と花びらを使用した、丸ごと桜を感じるもなかです。</p> 
<p><b>4月「黒蜜きな粉もなか」</b> (国産きなこ・黒蜜使用) きな粉餡に黒蜜だれ、和の王道の組み合わせをもなかで表現しました。食感のアクセントに刻んだくるみを餡にあしらいました。</p> 	<p><b>5月「煎茶もなか」</b> (国産煎茶使用) 煎茶ソース入りのお餅を、掛川茶を使用した煎茶餡ではさみました。しっかりと静岡茶の味わいが感じられるお茶のもなかです。</p> 	<p><b>6月「杏もなか」</b> あんずの力強さ際立つ杏ジャム入りのお餅を、小豆の粒入り白餡ではさみました。あっさりとした中に杏ジャムの酸味が引き立ちます。</p> 
<p><b>7月「ほうじ茶檸檬もなか」</b> (県産ほうじ茶使用) ほうじ茶餡とレモン餡の二層仕立て。個性的なほうじ茶の香りと爽やかなレモンの風味が、口の中で程よく調和します。</p> 	<p><b>8月「シナモンジンジャーもなか」</b> シナモンソース入りのお餅を、密漬け生姜入りの白餡ではさみました。隠し味にホワイトチョコとバターを使用。夏に適した爽やかな味わいです。</p> 	<p><b>9月「ピーナッツもなか」</b> 刻んだピーナッツとピーナッツペーストを白餡と合わせました。濃厚な味わいながらも小豆つぶ餡との二層の組み合わせが癖になる美味しさです。</p> 
<p><b>10月「栗もなか」</b> 大きめにカットした栗をお餅と絡めて小豆つぶ餡ではさみました。ごろっとした栗を感じる贅沢なもなかです。</p> 	<p><b>11月「胡麻もなか」</b> ゴマ餡と小豆つぶ餡の二層仕立て。ゴマペーストとすりゴマの二種のゴマを使用し、ゴマの味わいと香りを一層引き出しました。</p> 	<p><b>12月「柚子もなか」</b> (国産柚子使用) 小豆つぶ餡の中に、大胆に大きめにカットした柚子ピールを入れました。小豆の風味と柚子の酸味を楽しめるもなかです。</p> 

※現在オンラインでは単月購入として9月の「ピーナッツもなか」までの予約を受け付けております。

その際の商品到着は、当月15日予定です。また毎月15日に定期的に届くサブスクリプション購入も可能です。