

報道関係者各位

月替わり最中の販売開始から 1 周年を記念して人気投票 “進化系ネオ和菓子”のサブスク会員数 1.5 倍に アンケートで食べてみたい味は実現の可能性あり 10 月 13 日より

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、月替わりに旬の素材を最中に仕立ててお届けする『富士山暦もなか』の販売開始から 1 周年を記念した人気投票を、2023 年 10 月 13 日(金)から開始しました。

■開運祈願「十五日参り」にちなみ販売する『富士山暦もなか』 和洋菓子ファン双方から支持



『富士山暦もなか』(6 個入り 1,670 円税込)



当社が昨年 10 月から販売を開始した『富士山暦もなか』は、月替わりの旬の味を最中に仕立てて、毎月 15 日限定で販売しています。古くから満月を意味する 15 日に日頃の無事への感謝や成就祈願、商売繁盛を願ってお参りする「十五日参り」という風習と、最中が“さなか”と読めることにちなみ、“開運”の思いを託して 15 日に販売しているものです。

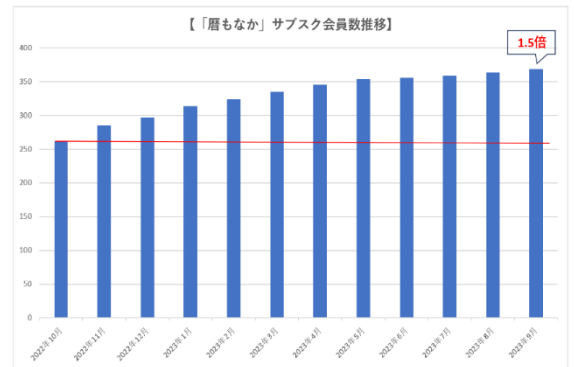
『富士山暦もなか』の原型は、当社の社名を冠した「田子の月もなか」で、粒餡と求肥餅の調和が絶妙な銘菓です。その「田子の月もなか」をアレンジして月替わりの味で 12 種類の最中を開発しようという、前人未到大プロジェクトに挑みました。30 種類もの和洋素材の中から組み合わせを変えて、数えきれないほどの試作を繰り返した結果、チョコレートやレモン、シナモン、ジンジャーなど、通常の和菓子では使用しない意外な素材から発見を得ることができ、ようやく「田子の月もなか」のブランド力を傷つけないことがない最適な素材にたどり着きました。

しかし、素材の組み合わせだけでは味にインパクトが足りなかったため、新たな製造方法に取り組み、2 つの新技术を導入しました。その新技术とは「二層の餡」と「蜜入りのお餅」です。2 種類の餡を混ぜるのではなく二層にすることと、求肥に蜜を閉じ込めるには高い技術力が必要でした。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たどり着いた新製法によって、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、新時代に合った 12 種類の“ネオ和菓子”の誕生に至りました。



社名を冠した「田子の月もなか」
粒餡と求肥餅が絶妙に調和

この『富士山暦もなか』は、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。サブスクリプションで購入している「暦もなかクラブ」の会員数は、この1年で1.5倍になり、和洋折衷の旬の味を最中に仕立てた珍しい商品として、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。



また、この度販売開始から丸1年が経過したことで、全12種類の味が出そろいました。そこで、『富士山暦もなか』販売開始1周年を記念した人気投票を、2023年10月13日(金)から開始しました。当社ホームページからアンケートにお答えいただいた方の中から15名に、11月15日限定発売の『胡麻もなか』（6個入り）をプレゼントします。また、食べてみたい味も募集し、その中から今後の開発に活かして実現する可能性もあります。

富士山の麓でお菓子を作り続けて70余年の当社は、富士山より湧き出る「良質な水」をはじめ、厳選した素材、丹精込めた確かな技術で、「素材の味を感じられる丁寧なお菓子づくり」を通じて、これからもお菓子の持つ魅力や可能性への挑戦を継続しながら、日本の文化の伝承や地産地消、地域創生の一翼を担っていきます。

【人気投票概要】

募集期間：2023年10月13日(金)～10月31日(火)

応募URL：https://tagonotsuki.co.jp/event/2023_event/20231013_koyomiQ.html

応募要項：どなたでも応募可能。

応募者の中から抽選で15名に『富士山暦もなか 胡麻もなか』（6個入り）をプレゼント。当選者は商品の発送をもってかえさせていただきます。

【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：福土（ふくと）

MOBILE：080-6538-6292

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

E-mail：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】

1月「梅もなか」(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。



2月「チョコもなか」

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。



3月「桜もなか」(国産桜花・桜葉使用)

塩漬桜葉入りの白餡。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。



4月「黒蜜きな粉もなか」

(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。



5月「煎茶もなか」(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。



6月「杏もなか」

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。



7月「ほうじ茶檸檬もなか」

(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。



8月「シナモンジンジャーもなか」

シナモンソース入りのお餅を、密漬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。



9月「ピーなつつもなか」

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。



10月「栗もなか」

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。



11月「胡麻もなか」

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。



12月「柚子もなか」(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。

