

報道関係者各位

月替わりもなかの販売開始から 1 年を記念して人気投票アンケート 定番のみならず洋風素材の”ネオ和菓子”台頭も顕著に 「あんこ」は「太る」より「ヘルシー」なイメージが 2.5 倍も 11 月 30 日結果発表

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もなかに仕立ててお届けする『富士山暦もなか』の人気投票を兼ねたアンケート調査を実施し、その結果を 2023 年 11 月 30 日（木）に田子の月ホームページにて発表しました。

■進化系”ネオ和菓子”の台頭も顕著に 和洋様々な素材の提案から新商品開発に活かす



進化系“ネオ和菓子”人気ナンバーワン『ピーなっつもなか』(9月販売)

『富士山暦もなか』は、本年 10 月をもって販売開始から丸 1 年が経過しました。そこで当社は、月替わりの味全 12 種類が出揃ったことから、人気投票を兼ねたアンケート調査を実施しました。

全 12 種のうちで、「一番食べてみたい味」を伺ったところ、一番人気は 10 月の『栗もなか』、次いで 4 月の『黒蜜きな粉もなか』と、伝統的な和菓子の素材が支持される一方、3 位には 9 月の『ピーなっつもなか』、4 位には 2 月の『チョコもなか』がランクインし、洋風素材をもなかに取り入れた、進化系“ネオ和菓子”の台頭も顕著になった結果となりました。

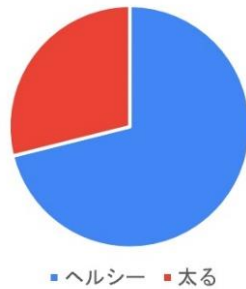
また、「既存の味以外で食べてみたい味」では、「ピスタチオ」「みたらし」「はちみつ紅茶」「カスタード」や「コーヒー味」など、和洋様々な素材の提案があり、これからの商品開発に活かせるアイデアを多数いただくことができました。当社では、この結果を新商品開発に活用し、伝統的な和素材の中からも新たな味の発見や、洋風素材の“ネオ和菓子”の開発も進めることで、次の人気商品を生み出したいと考えています。

■「あんこ」のイメージは「太る」よりも「ヘルシー」が 2.5 倍、50 代では 4 倍以上に

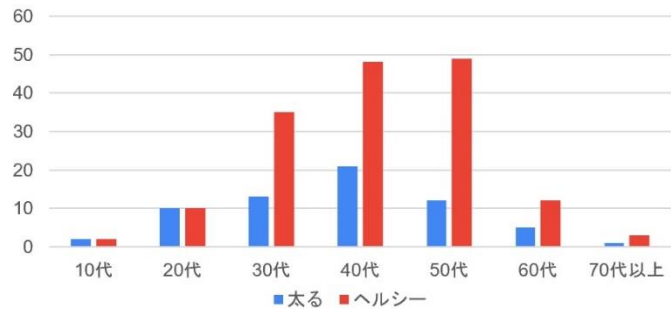
また同時に「あんこ」や「もなか」についてのアンケートも実施しました。

「あんこ」のイメージは、「甘い」か「甘くない」かでは約半々という結果でしたが、「太る」か「ヘルシー」かでは、「太る」が 28.9%、「ヘルシー」が 71.1%と、「ヘルシー」なイメージが約 2.5 倍も多いという意外な結果となりました。また年代別でみると、10～20 代が同数だったのに比べ、30～70 代は「ヘルシー」なイメージを持つ方が 2 倍以上いて、特に 50 代は 4 倍以上にものぼり、固定概念にとられない健康的な食の情報収集をする年代であることが伺えました。

【「あんこ」のイメージ】



【「あんこ」のイメージ（年代別）】



また「もなか」のイメージは、「庶民的」か「上品」かでは、「庶民的」が 27.6%、「上品」が 72.4% という結果も得られました。

「和菓子のお供の飲料」については、「お茶」が 68%に次いで、コーヒーが 24%、紅茶が 7.6%、炭酸飲料が 0.4%という結果でした。

当アンケートの全結果はこちらのサイトにてご確認ください。

URL: <https://tagonotsuki.co.jp/information/2023-11-30.html>

当社は今後も、「あんこ」や「もなか」のアンケートを定期的の実施することで、和菓子の認知拡大や新たな価値の発見に役立つ情報を提供します。

■開運祈願「十五日参り」にちなみ販売する『富士山暦もなか』誕生秘話

『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。

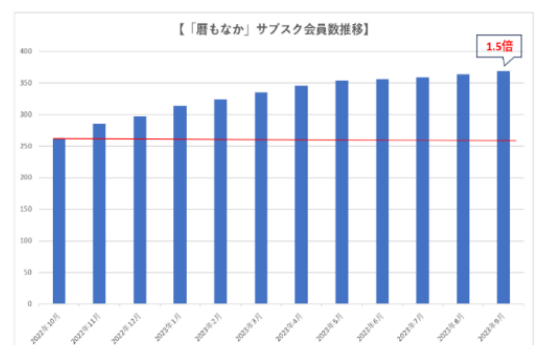
『富士山暦もなか』の原型は、当社の社名を冠した「田子の月もなか」で、粒餡と求肥餅の調和が絶妙な銘菓です。その「田子の月もなか」をアレンジして月替わりの味で 12 種類のもなかを開発しようという、前人未到大プロジェクトに挑みました。30 種類もの和洋素材の中から組み合わせを変えて、数えきれないほどの試作を繰り返した結果、チョコレートやレモン、シナモン、ジンジャーなど、通常の和菓子では使用しない意外な素材から発見を得ることができ、ようやく「田子の月もなか」のブランド力を傷つけることがない最適な素材にたどり着きました。



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

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。

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もなか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。

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。

【商品概要】

商品名：富士山暦もなか

販売日：毎月 15 日

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。予約は販売日の 15 日前くらいまで。

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>



『富士山暦もなか』（6 個入り 1,670 円税込）

【アンケート調査概要】

アンケート実施期間：2023 年 10 月 13 日(金)～10 月 31 日(火)

アンケート方法：インターネット（自社ホームページにて）

有効回答者数：225 名

【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。



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。

