

## 京都 手打ちそば「よしむら」監修 “そばの実スイーツ sonoka”新商品



～小豆を使用しない“そば茶あん”×チーズケーキ【そば茶あんチーズケーキ】～  
生産者から厳選したそば茶を自家焙煎し、見た目にも体にも嬉しい商品を展開！

株式会社よしむら（本社：京都市右京区 代表取締役：吉村匠平）は、  
国産そばの実を使った新ブランド“そばの実スイーツ sonoka(そのか)”より、  
新商品の“そば茶あんチーズケーキ”を販売開始いたします。



通販用現物イメージ



自家焙煎の国産そば茶

## <商品の特徴>

- 小豆を使用せず、自家焙煎したそば茶でそばの実を炊き上げた独自の“そば茶あん”を使用
- 複数種類のチーズをブレンドし、クッキー生地 of 3層仕立てとなった、甘さ控えめでそば茶あんとチーズケーキが絶妙にマッチしたオリジナルケーキ
- 自家焙煎のそば茶による、香ばしい風味や味わいがかつてない魅力の商品
- 作り立てを急速冷凍しており、解凍されるまで鮮度や風味を閉じ込めており、ご自宅で気軽に作り立てのケーキがお楽しみいただける

## News Release

### <当社について>

創業20年、国産の蕎麦の実にこだわり、全国の生産者から直接仕入れた玄蕎麦（殻のついた状態のそば）を自社の生産工房で年間を通じて低温保管。自社で脱皮した剥きたての最も良い状態のそばを風味が損なわないよう石臼で挽いて熟練の職人たちがすべて手打ちし、お客様にご提供しています。

国内の市場に出回っている8割のそばの実は海外産ですが、弊社は生産者が丹精込めて育てた国産にこだわり、それがお客様の安心・安全にもつながると考えております。

なお、30名程度の職人が在籍しており、手打ちのそば料理店としては日本最大規模となります。

また、国産大豆から豆乳を自社製造し、それを使用した「そば豆腐」を供する豆腐料理店や、そばの実を用いた「そばの実ちりめん」などの食品事業も展開しております。



職人たちによる蕎麦打ち風景



玄蕎麦



北山楼  
本店は、創業20年、国産の蕎麦の実にこだわり、全国の生産者から直接仕入れた玄蕎麦（殻のついた状態のそば）を自社の生産工房で年間を通じて低温保管。自社で脱皮した剥きたての最も良い状態のそばを風味が損なわないよう石臼で挽いて熟練の職人たちがすべて手打ちし、お客様にご提供しています。



清水楼  
本店は、創業20年、国産の蕎麦の実にこだわり、全国の生産者から直接仕入れた玄蕎麦（殻のついた状態のそば）を自社の生産工房で年間を通じて低温保管。自社で脱皮した剥きたての最も良い状態のそばを風味が損なわないよう石臼で挽いて熟練の職人たちがすべて手打ちし、お客様にご提供しています。



蕎麦工師  
蕎麦工師は、創業20年、国産の蕎麦の実にこだわり、全国の生産者から直接仕入れた玄蕎麦（殻のついた状態のそば）を自社の生産工房で年間を通じて低温保管。自社で脱皮した剥きたての最も良い状態のそばを風味が損なわないよう石臼で挽いて熟練の職人たちがすべて手打ちし、お客様にご提供しています。



山山楼  
本店は、創業20年、国産の蕎麦の実にこだわり、全国の生産者から直接仕入れた玄蕎麦（殻のついた状態のそば）を自社の生産工房で年間を通じて低温保管。自社で脱皮した剥きたての最も良い状態のそばを風味が損なわないよう石臼で挽いて熟練の職人たちがすべて手打ちし、お客様にご提供しています。



## <商品誕生のストーリー>

### “国産のそばの実をもっと様々な形で世の中に広めたい、知ってほしい”

この思いから、～そばの実スイーツ sonoka～の開発はスタートしました。

しかし、そばはとても繊細な穀物であり、粉の状態にするとすぐに劣化が始まり、その風味が損なわれ、また、穀物であるがゆえに元々の菌数が多く、生のそばの実の状態では使いづらい素材でした。

これまでの当社の取組みとしては、生産者から仕入れた原材料に自社で付加価値を加え、それをお客様に提供するという軸を基に、今までは「手打ちそば」という1点を重視し展開しておりました。

しかし、生産者となつながら、日本の農業の厳しさ・国産そばの将来の不安を目の当たりにしていく中で、手打ちそば以外でも「国産のそばの実」を使用して様々な商品を開発・展開することが、日本の農業の活性化を促し、同時に当社のブランド価値の向上にもつながるのではと考えるようになりました。

そこで当社が着目したのは、「国産のそば茶の開発とスイーツとしての原材料の使用」です。

そばは珈琲のように焙煎すると、香ばしいそば茶になりますが、これを粉末状するとその香ばしさが損なわれないことを発見し、スイーツの軸として使うことを検討しました。

京都では抹茶スイーツやほうじ茶スイーツが広がりを見せており、一方「そばの実を使ったスイーツ」は取扱いがほとんどなく、女性にも受け入れられやすいのではと考えたことも理由の一つです。

また、国産のそば茶はほとんど流通しておらず、全体の約8割が中国産です。

これは海外のそばに比べて国産のそば茶の値段が高く、大半のそば屋で取扱うには難しいこともあり、製造するメリットが無いことが理由として考えられます。そのため、「そば茶の焙煎機」というものがそもそも存在せず、作り方も分からない状態からスタートいたしました。

数々の試行錯誤の結果、珈琲の焙煎機をそば茶用に改造し、自社で編み出した製法で「自家焙煎の国産そば茶」を開発することに成功しました。このそば茶をパウダー状にし、ケーキやクッキーの生地・生クリームと合わせることによって、そば茶独特の香ばしい風味のスイーツを展開することが可能となりました。

今回のそば茶あんチーズケーキにも小豆を使用せずに、自家焙煎したそば茶でそばの実を炊き上げた完全オリジナルの【そば茶あん】を開発し、チーズケーキと合わせることで全く新しいものとなっております。

甘さも控えめなので、甘党でない方でもべろりと召し上がっていただける商品でございます。

【取扱い店舗】

2/19 よしむらのお取り寄せサイトにて先行販売開始

3月初旬頃（予定）から下記よしむら全店舗にてテイクアウト販売開始

- ・嵐山よしむら
- ・蕎麦の実よしむら
- ・よしむら清水庵
- ・よしむら北山楼
- ・豆腐料理松ヶ枝

【お取り寄せサイト】

<https://yoshimura-gr-otoryose.com/>



お問い合わせ先 株式会社よしむら 〒600-8105 京都市下京区松屋町 420 よしむらビル 4F  
[TEL]075-353-0023 [FAX]075-353-0020 [E-mail] daishi@yoshimura-gr.com [担当]吉村太志