

独自の「本生製法」でつくる小豆の風味豊かな羊羹「本生羊羹」を11月1日より冬味を新発売  
—プラスチック41%削減した容器を採用—



和菓子製造販売を行う株式会社たねや（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本昌仁）は、2022年11月1日より「本生羊羹 冬味」を新発売いたしました。

「本生羊羹」は小豆の風味となめらかなのどごしが特徴の羊羹。夏の看板商品としてご好評いただく商品をいつでもお楽しみいただけるよう、職人が季節にあわせ細やかな調整を加えました。小豆の風味をゆっくり味わっていただける食感に仕上げた「本生羊羹 冬味」が冬の新たな銘菓として登場いたします。

また、環境に配慮したお菓子づくりの一環として容器もプラスチックからリサイクル可能なアルミ/樹脂複合食品容器「アルミック缶<sup>®</sup>※」に変更。従来の容器にくらべプラスチック使用量を41%削減いたしました。

※「アルミック缶<sup>®</sup>」は昭和電工パッケージング株式会社の登録商標です。

### ・目指したのは「本生」の羊羹 ～開発ストーリー～

たねやでは40年以上前から選び抜いた素材で水羊羹をつくり続けています。「素材の味を活かし、限りなく『生』に近い水羊羹をつくりたい」。そんな夢を抱いた職人が独自の「本生製法」を生み出したのは2004年のこと。炊きあげた水羊羹を熱いまぐろクリーンルームで充填することで、小豆の豊かな味わいをより活かすことができるようになりました。「本生」の水羊羹の発売から18年。多くの方に「たねやの夏といえば水羊羹」と言っていただけになったお菓子が次に挑んだのは“季節”でした。



たねやのクリーンルーム



▲ 本生羊羹の充填

「本生羊羹を年間通して販売したい、たねやの羊羹は水羊羹である『本生羊羹』だ。」という社長・山本の言葉から本生羊羹の可能性を広げるため、季節にあわせた本生羊羹の開発が始まりました。

日本には四季があり、気温や湿度の変化にあわせ求められるおいしさも異なります。本生羊羹の開発では季節ごとの味を表現できるよう、小豆の風味を変化させる方法を探りました。

コンセプトは「どの季節に食べても美味しい本生羊羹」。開発の過程で小豆の品種を変えたり、糖度を調整するなどさまざまな試作を行いましたが最終的にたどり着いたのは原点にたち戻ること。長年ご好評いただいている「のどごし一番本生水羊羹」と同じ小豆を使い、季節に合わせて調整をすることになりました。



たねやは自社で製餡プラントを構えているため、小豆からこし餡を製造する工程で調整を行うことが可能です。小豆の風味を季節にあわせ、食感は寒天を調整することで羊羹の口どけや滑らかさにこだわり、季節ごとに味わえる『本生羊羹』が完成しました。

### ・容器のプラスチック使用量を 41%削減

捨てられてしまうものを減らすため、たねやでは容器や包装を積極的に見直しています。「本生羊羹 冬味」でも 2004 年の販売当初から使用していたプラスチック容器をリサイクル可能なアルミ容器に変更いたしました。アルミは高温で溶かし何度もリサイクルできるという特徴を持ち、アルミの使用量が増えるとはより再生の効果は大きくなります。容器を担当する昭和電工パッケージング株式会社と何度も打合せをし、アルミ容器では難しいとされる側面にカーブをつけたオリジナル容器を一年かけて完成させました。使用後のアルミ容器をリサイクルし、再生することで資源の有効利用につなげていきます。



▲ 昭和電工パッケージング株式会社との打合せ

### ■容器樹脂量



【のどごし一番本生水羊羹】2004年～2020年販売  
従来容器：樹脂 7g 使用、容量：98g



【のどごし一番本生水羊羹】  
2021年～2022年8月販売  
従来容器：樹脂 5.2g 使用  
容量：98g

※環境に配慮し、プラスチックのキャップと紙製の葉を廃止。



【本生羊羹 秋味】  
2022年9月～販売  
新容器：樹脂 4.09g（アルミ 3.85g）発売当初よりプラスチック 41%削減  
容量：105g へ増量

※本生羊羹 秋味は「ディーン・フジようかん」で販売。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000003.000101884.html>

・商品詳細



- 商品名：本生羊羹 冬味
- 販売期間：2022年11月1日（火）～2023年1月下旬
- 本体価格：378円（本体価格350円）  
3個入 1,296円（本体価格1,200円）  
6個入 2,484円（本体価格2,300円）  
9個入 3,726円（本体価格3,450円）
- 販売店舗：たねや店舗 ※販売期間については各店舗にお問合せください。  
公式オンラインショップ <https://shop.taneya.co.jp/>

たねやでは、職人が季節にあわせ細やかな調整を加えた本生羊羹をお楽しみいただけるよう随時販売していきます。  
今後発売される「本生羊羹」にご期待ください。



本生羊羹 春味  
1/下旬～4/下旬 販売予定

■本生羊羹の誕生についてはラ コリーナ日誌で紹介しています。

・ [たねや「本生羊羹」ができるまで～前編～](#)

会社概要



株式会社たねや  
所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町 615-1  
URL：<https://taneya.jp/>

【取材に関する問い合わせ先】  
たねや・クラブハリエ 営業部広報室  
TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp  
※取材いただける際は、事前にご連絡頂けますよう御一報お願いいたします。

