

国産レモンの発祥は、約 150 年前の「熱海」！ 熱海産レモンを使ったレモンケーキを 創業 150 周年の記念菓子として 1 月 15 日発売

今年で創業 150 周年を迎える和菓子屋 株式会社間瀬（本社：静岡県熱海市、代表：間瀬 眞行）は、
（公式サイト：<https://www.mase-jp.com>）
2023 年 1 月 15 日（日）より、熱海産レモンを使った「熱海レモンケーキ」を市内の直営店舗および当社 EC サイトにて販売開始いたします。



国産レモン発祥の地「熱海」のレモンを使用した「熱海レモンケーキ」の商品特徴

当社、菓子舗「間瀬」が明治 5 年（1872 年）に熱海で創業したちょうど同じ頃、熱海に来ていた外国人が庭先にレモンの種を植えたのが、日本におけるレモン栽培の始まりの一つだと言われています。

発祥の地である熱海の穏やかな気候の中、海風に揺られて大切に育てられたレモンを、中の生地にふんだんに使ったレモンケーキをお作りしました。

レモンの香りから、熱海の歴史に思いを巡らせて、「熱海レモンケーキ」とともに心地よい時間をお楽しみください。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 間瀬 広報担当：櫻木 TEL：0557-67-0111 MAIL：m-sakuragi@mase-jp.com

発売秘話

洋菓子の修行をした現社長が 30 年程前から作り始めたのがきっかけです。

最初は、お世話になった方々への贈り物として、年末から年始にかけて作り、少しずつ直売店での販売に広がりました。

手間と時間のかかる商品でしたので、短い期間限定の商品でしたが、「販売してほしい」というお声を多くいただいたことから、創業 150 周年記念菓として、パッケージも刷新し、グレードを上げた熱海産レモンケーキでの販売にいたしました。

こだわりのポイント

～手搾りのフレッシュな熱海産レモンを使用～

熱海レモンケーキでは、フレッシュな熱海産レモンを手で搾り「レモン果汁」と「レモンの外皮」を取り出しています。

搾りたての「レモン果汁」と「レモン外皮」とたっぷりの蜂蜜で味付けをして、生地にレモンの風味を付けます。

フレッシュなレモンを一つ一つ手で搾るのは、非常に手間のかかる作業です。

しかし、酸っぱさだけでなく、甘みも含む熱海産のレモンを使用したいというこだわりから、フレッシュなレモンを使用しております。

～顔の見える生産者さんからの仕入れ～

熱海産レモンは、当社のこだわりである「原材料は最高のものを使う」というモットーに基づき、顔の見える生産者さんから仕入れしており、安全・安心の原材料を使用しております。

商品概要

【商品概要】

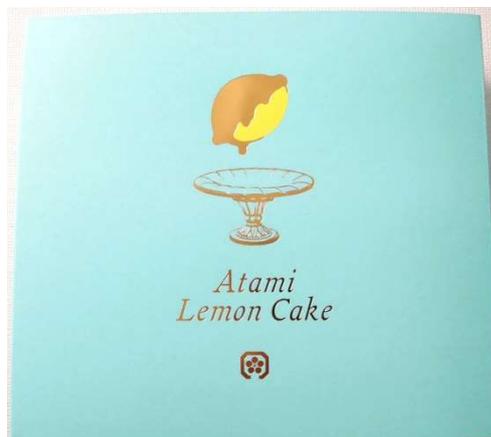
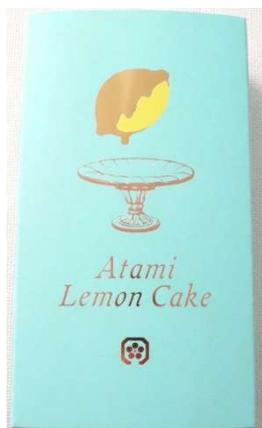
商品名 : 熱海レモンケーキ

販売方法 : 熱海市内 4 店舗の直営店、およびオンラインショップにて販売

※今後販路拡大予定

販売開始 : 2023 年 1 月 15 日(日)発売

商品ラインナップ :



1 個 : 248 円 (税込)

4 個入り : 1,188 円 (税込)

8 個入り : 2,268 円 (税込)

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 間瀬 広報担当 : 櫻木 TEL : 0557-67-0111 MAIL : m-sakuragi@mase-jp.com

賞味期限 : 製造日から 20 日間

保存方法 : 直射日光、高温多湿をお避けください。



菓子舗 間瀬 について

【こだわり】

創業明治五年。

伊豆の自然の恵みをお菓子に託し、伝統を受け継ぎながら和菓子の世界に新たな息吹を吹き込み、お客様の美味しい笑顔のために心を込めて作ります。

1. 気持ちにこだわってます

「お母さんの料理には愛情のスパイスが入る」とよく言われます。子供達に元気に育ってほしい、美味しく食べてほしいと言う、お母さんの気持ちが料理を美味しくさせます。

お菓子作りも同じで、お客様の美味しい笑顔のために、心を込めて作ります。

友達とおしゃべりの時に、仕事で疲れた時に、食事の後のデザートに、その時々美味しいお菓子を提供したい。

そんな気持ちを忘れずにお菓子づくりを続けます。



2. 原材料にこだわっています

レモンは熱海のレモン農家さんから、
桜葉は伊豆松崎の農家さんから、
お団子で使う米粉は新潟の製粉会社から、
塩は伊豆大島と沖縄の天然塩を・・・。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 間瀬 広報担当：櫻木 TEL：0557-67-0111 MAIL：m-sakuragi@mase-jp.com

お菓子にとって原材料は「命」です。
たくさんの量は出来ませんが、
顔の見える生産者さんと信頼しあって作って行きます。

お菓子の美味しさは良い原材料との出会いで生まれます。



3. 水にこだわっています

お菓子作りに水は欠かせません。
富士山の雪解け水が使える
この地「熱海」は水に恵まれた土地です。

しかし、更に美味しい水とめぐり合いたくて水の製造機を造ってしまいました。

2トンの水槽の中で備長炭によるろ過と通電によって、
水のクラスター（粒子）を小さく活発にします。
クセの無い、のど越しのスーツとした「水」の出来上がりです。

美味しい水は、良い原材料を引き立ててくれるのです。

【会社概要】

社名：株式会社間瀬

本社所在地：静岡県熱海市網代 400-1

代表取締役：間瀬 眞行（5代目社長）

事業内容：和菓子の製造・販売

（熱海市内に直営店 4 店舗、

その他伊豆半島、箱根に 250 件の得意先。全国では百貨店でも販売。）

設立：明治 5 年（1872 年）創業

HP：<https://www.mase-jp.com/>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 間瀬 広報担当：櫻木 TEL：0557-67-0111 MAIL：m-sakuragi@mase-jp.com