

「和菓子離れ」「お茶離れ」の課題解決に向けて  
150年の歴史をもつ2つの伝統が生み出した新商品

世界農業遺産「茶草場農法」の掛川茶

×

老舗和菓子屋の餡入り蒸しカステラ

『かおり』 4月21日発売

今年で創業150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4月21日（金）より、創業150周年の記念菓第3弾「かおり」を市内の直営店舗4店とオンラインショップにて期間限定で販売します。



左より煎茶×栗、ほうじ茶×大納言

■かおり

期間：2023年4月21日（金）～6月30日（金）

販売場所：熱海市内4店舗の直営店と

オンラインショップで販売

料金：1個 237円（税込）6個入り1,642円

種類：2種 煎茶（栗入り）、ほうじ茶（大納言入り）

賞味期限：製造から10日

保存方法：直射日光、高温多湿をお避けください。

ご予約・お問合せ：株式会社間瀬 本店

(0557-67-0111)

～150年の歴史をもつ2つの伝統によるコラボレーション～

世界農業遺産に認定された「茶草場農法」を実践する「掛川茶」と  
当社「菓子舗間瀬」のコラボが実現した。

香り高き「掛川茶」を使用した和菓子、その名も「かおり」。

「茶草場」とは、茶園に有機物として投入するササやススキなどの草  
を刈り取るための半自然草地。「茶草場」から刈り取ったススキなどの  
草を茶園に敷く伝統的な「茶草場農法」の技術は、

より高品質なお茶を生産しようとする農家の方々の努力により今日まで  
継承され、2013年5月に国際連合食料農業機関（FAO）から  
世界農業遺産に認定されている。

通常の茶生産に比べて、時間と労力がかかるのが特徴だが、

この農法で作られた「掛川茶」は、特別に濃厚な緑色と香り豊かな自然の甘みを持つ。



粟ヶ岳の茶文字

<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

この「茶草場農法」が開始されたのが当社の創業と同じ 150 年前という共通点がある。

150 年間守り続けてきた「茶草場農法」の香り高さお茶の味を最大限活かし、150 年間磨き続けてきた和菓子作りの技術で新たな味を生み出していく。

正にこれは、静岡という同じ地で守り続けてきた 2 つの伝統が織りなす新しい味の創出であり、「和菓子離れ」「お茶離れ」という切実な課題解決に向けて 2 つの業界が取り組む新たな挑戦でもある。



左より東山茶業組合 組合長杉山様、櫻木、当社社長、東山茶業組合 副組合長渡辺様

## ～お茶の香り高さ、しっとりなめらかな和スイーツ～

しっとり滑らかな食感が特徴だ。  
あまり知られていない、和菓子の「浮島」というジャンルのお菓子で、別名「餡入り蒸しカステラ」とも呼ばれている。ただし、カステラとは材料が異なり、あんこがベースとなり、蒸して製造する。しっとりしているのに、バターなど油脂を使用していないので、あっさりと軽く、ぱくぱくと食べられるのも特徴の一つ。

「茶草場農法」で生産された香り高い「煎茶」には素朴な甘さの栗が入り、香ばしい「ほうじ茶」には食感がアクセントになる小豆を挟み込み、2 種類のお味をご用意しました。

熟練の職人が丁寧に蒸しあげたしっとり、なめらかな食感の和スイーツ、豊かなお茶の香りに、茶畑の風景を連想しながらお楽しみください。



草が敷かれた茶畑の様子

## 菓子舗 間瀬 について

### 【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/>



掛川の東山地区で撮影した 10 秒動画も複数ご用意しております。  
試食を希望される方は、4 月 21 日以降郵送可能です。

<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