

叶 匠寿庵のカフェ人気メニューを商品化 濃厚チョコレート『梅ほころび てりーぬしょこら』11 月 1 日 発売！

梅香る郷の味をご自宅へ。公式オンラインショップと寿長生の郷にて販売開始

滋賀県大津市の和菓子屋 株式会社 叶 匠寿庵(代表取締役社長:芝田 冬樹)は、同社公式オンラインショップおよび本拠地「^{すな}い^{きと}寿長生の郷」において、2025 年 11 月 1 日(土)より新商品「梅ほころび てりーぬしょこら」を発売いたします。

▶商品詳細:<https://kanou.com/gnaviplus/item/umehokorobi-terrine-chocolate/>



梅ほころび てりーぬしょこら (イメージ)

カカオ × 梅

「梅ほころび てりーぬしょこら」は、濃厚なチョコレートに、寿長生の郷で育てた城州白(じょうしゅうはく)の梅を合わせた一品です。カカオのほろ苦さと梅のさわやかな酸味がふわりと重なります。梅の芳醇な香りと味を引き立たせるため、チョコレートは甘すぎないカカオ分 66%のものを使用。そのままはもちろん、クリームを添えて、クッキーで挟んで。いろいろな食べ方でお楽しみいただけます。

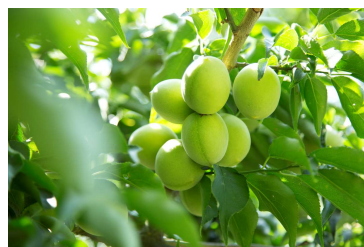
■商品化の背景

寿長生の郷では、同郷で育てている城州白の梅の実を使ったテリーヌショコラを、敷地内のカフェ「Bakery&Café 野坐」で 2025 年春に提供していました。お客様から大変ご好評をいただいたその味をご自宅でも楽しんでいただけるよう、このたび叶 匠寿庵 公式オンラインショップでの取り扱いを開始いたします。

あわせて、寿長生の郷内の Bakery&Café 野坐 2F・菓子売場の 2 か所でも同日より店頭販売を開始いたします。



商品パッケージ



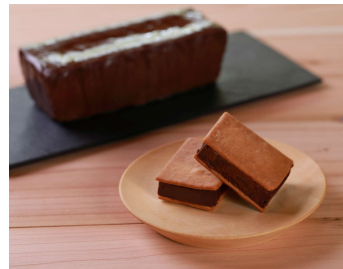
毎年 6 月頃に収穫され
菓子原料となる城州白の実

アレンジで特別なひとときを。

お好みの幅に切り分けてお楽しみいただける「梅ほころび てりーぬしょこら」。付属のしおりには 7 等分の目安となる目盛りを記載しており、ひと切れずつ違った味わいを楽しめるアレンジレシピもご紹介しています。

■アレンジ例

1. 冷凍のままアイスのように
2. 解凍してなめらかな口どけを〈解凍の目安:冷蔵庫で約 1 時間〉
3. クッキーで挟んでさっくりと
4. 生クリームやフルーツを添えて華やかに
5. 珈琲や紅茶とのペアリングを楽しんで
6. アイスをのせて贅沢に
7. 最後はお気に入りの食べ方で



クッキーで挟んでさっくりと



生クリームやフルーツを添えて華やかに

商品概要

【商品名】梅ほころび てりーぬしょこら

【販売期間】2025 年 11 月 1 日(土)～通年販売 ※夏季(5～9 月)は実店舗での販売を休止いたします。

【内容量】1 本(400 グラム、縦約 5.5cm×横約 14.5cm×高さ約 4.7cm)

【販売場所・価格】

・公式オンラインショップ:税込 5,000 円 送料込み

・寿長生の郷(Bakery&Café 野坐 2F・菓子売場):税込 4,200 円

【賞味期限】製造日より冷凍で 60 日間／解凍日を含む 7 日間 ※開封または解凍後は 7 日以内にお召し上がりください。

【特定原材料等 28 品目】卵・乳成分・大豆

※配送日数がかかる一部離島や地域では販売対象外となります。詳細はオンラインショップにてご確認ください。

※商品本体のみのお届けになります。クッキー、生クリーム・フルーツ等は付属しません。

▶購入はこちら:<https://onlineshop.kanou.com/c/all-year/ume-hokorobi/detail-1165000>

叶 匠寿庵 関連 URL・SNS

公式サイト : <http://www.kanou.com>

Instagram : https://www.instagram.com/kanou_shoujuan/

株式会社 叶 匠寿庵 概要

- (1) 商号 :株式会社 叶 匠寿庵
- (2) 代表者 :代表取締役社長 芝田 冬樹
- (3) 本社所在地 :滋賀県大津市大石龍門 4 丁目 2-1
- (4) 設立年月 :1958 年 9 月
- (5) 主な事業の内容:和洋菓子の製造・販売、一般飲食業
- (6) 資本金 :7,980 万円

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 叶 匠寿庵 総務部 秘書広報課 関野・池田 077-546-3477(本社代表)

※取材の際は、事前に秘書広報課までご連絡くださいますようお願い申し上げます