

沖縄県の黒糖×海塩「ぬちまーす®」

長い夏にぴったりの絶妙な塩味と甘みが楽しめる「塩黒飴」が新登場

三菱食品株式会社（東京都文京区）は、株式会社榮太樓總本舗（東京都中央区）と共同で開発した新商品1品「塩黒飴」を2026年3月2日（月）から全国で発売します。

■新商品1品

【商品画像】



【個包装画像】



- ・商品名 : 塩黒飴
- ・希望小売価格 : 220円（税別）
- ・販売期間 : 2026年3月2日（春夏限定発売 2026年9月末まで）
- ・商品特長 : 沖縄県の黒糖と沖縄県の海塩「ぬちまーす」を組み合わせ、夏場にぴったりの新商品「塩黒飴」を発売いたします。黒糖のまろやかな甘みと、ぬちまーす特有のやわらかな塩味が心地よく調和し、夏の暑い季節にもおすすめの一品です。

長期化する夏の期間に、よりおいしく塩飴を召し上がっていただきたいという思いから、配合量の微調整や試作を重ね、塩味と甘みのバランスに徹底的にこだわりました。

パッケージには、沖縄県産素材を使用していることを表現するため、「シーサー」と「ハイビスカス」を和風テイストでデザインに取り入れ、親しみやすく印象的なビジュアルに仕上げています。

■その他「塩飴」既存品も再発売（2品）

【商品画像】



- ・商品名 : 塩飴 ほんのり梅味
- ・希望小売価格 : 220 円（税別）
- ・販売期間 : 2026 年 3 月 2 日（春夏限定発売 2026 年 9 月末まで）
- ・商品特長 : 沖縄県産海塩【ぬちま一す】の塩飴に紀州南高梅をあわせました。心地よい甘みと塩味の食べやすい塩飴です。

【商品画像】



- ・商品名 : 塩バニラミルク
- ・希望小売価格 : 220 円（税別）
- ・販売期間 : 2026 年 3 月 2 日（春夏限定発売 2026 年 9 月末まで）
- ・商品特長 : 北海道根釧地区の生クリームと、甘く芳醇な香りが特徴のマダガスカルのパニラビーンズ、まろやかで深みのある味わいが特長のボリビア産岩塩「ローズソルト®」を使用。素材の風味を大切にするために、飴を煮詰める温度を可能な限り低くおさえ、じっくりと時間をかけて仕立てています。



■榮太樓總本舗とは

1818年（文政元年）創業。東京日本橋に本社を置く和菓子の製造販売会社。社名の由来は1857年（安政4年）に日本橋本店を開業した栄太郎（のちに細田安兵衛三世）の名前から。全国飴菓子工業協同組合に加盟しているキャンデーメーカーとしては日本最古の歴史を持つ。

榮太樓飴の多くは、香料や着色料等の食品添加物が世の中に存在しなかった時代に考えられたもの。現在でも飴の味付けに使用するのは、沖縄県の黒糖をはじめ、国産百花はちみつ、高知県産生姜、柚子、宇治抹茶、北海道の生クリームなど、いずれも選りすぐりの食材ばかり。

「安心安全あつての美味しさ」という考え方を大切にしています。

飴の他に取扱う菓子は、生菓子や羊羹、焼菓子、あんみつなど。

他にも、コンセプトにより特化したブランド「Ameya Eitaro（飴専門）」、「にほんばしえいたろう（カジュアルパッケージ）」、「東京ピーセン（東京土産）」、「からだにえいたろう（健康志向）」を展開。また、取引先も百貨店、量販店、交通市場から神社仏閣と幅広いものになります。

「温故知新」を尊ぶ社風を持ち、製造現場には最新機器だけでなく昔ながらの技術、設備も今もなお現役として稼働しております。

ホームページ：<https://www.eitaro.com/>

オンラインストア：<https://www.eitarosouhonpo.co.jp/>



■株式会社榮太樓總本舗との取り組みについて

株式会社榮太樓總本舗と三菱食品株式会社は1991年から流通市場向け商品の共同開発に取組み、飴・かりんとう・羊羹など年間約35品展開しております。

「原料と製法にこだわり、美味しさを追求」を共同開発のコンセプトに、美味しく・体にいいものを求める人に向けて、特色のあるこだわりの原料を使用し、添加物をできるだけ使わない製法で作っています。

今後も、美味しいものを通じて、幸せ（心と体の健康）を届けることを目指してまいります。