



大人のための和スイーツ『羽衣茶寮』がデビュー！静岡県伊豆産の桜葉を使った

「桜ぜんざい」、黒ごまが香る「黒ごまぜんざい」新発売

北海道産あずきを100%使用し、新しいおいしさと選ぶ楽しさをお届けします。

2026年8月17日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、素材にこだわった和スイーツの新ブランド『羽衣茶寮(はごろもさりょう)』より、「羽衣茶寮 桜ぜんざい」「羽衣茶寮 黒ごまぜんざい」の2種を2026年8月17日(月)より全国で発売します。



開発の背景:トレンドの「和スイーツ」に、「選ぶ楽しさ」と「手軽な本格感」をプラス

近年、レトロブームや健康意識の高まりから「和スイーツ」への注目が再燃しています。当社のぜんざい・おしるこ製品は、定番の味わいを中心に長年多くのお客様にご愛顧いただいておりますが、日常的にぜんざいをお楽しみいただいているお客様からは「いつもの味に少し変化がほしい」「変わり種を試したいけれど、専門店のものは高価で手が出しにくい」といったご要望があるのではと考えました。

こうした背景やお客様の声にお応えし、素材にこだわった新ブランド『羽衣茶寮』を立ち上げました。あずきと相性抜群の厳選素材「桜葉」と「黒ごま」をそれぞれ組み合わせることで、お求めやすい価格でありながら、本格的な和カフェのような味わいを実現しました。「今日はどれにしようか」と選ぶ楽しさをお届けする、温めてもそのままでもおいしい大人の和スイーツをお届けします。

製品の特長

【共通のこだわり】北海道産あずき100%、便利な1人前食べきりパウチ

ベースとなるあずきには、厳選された北海道産あずきを100%使用しています。あずき本来の豊かな風味と、粒感をしっかり残した贅沢な食感に仕上げました。温めてもそのままでもおいしい、1人前食べきり(140g)サイズのパウチです。

【羽衣茶寮 桜ぜんざい】香料不使用・伊豆産桜葉の自然な香り

全国の約70%を生産する日本一の産地静岡県伊豆半島の松崎町で採れた桜葉を使用しています。

○希少なこだわり素材:

品種は、香り成分(クマリン)を含み、葉が大きく柔らかい「オオシマザクラ」を使用。毎年すべて人手で丁寧に摘み取られた桜葉をミンチ状に加工して配合しました。

次ページへ続く

○上品な味わい:

香料は一切使用しておらず、自然な桜葉の風味と塩味がぜんざいの甘みと見事に調和した、ふんわり桜葉が香る上品な味わいです。

【羽衣茶寮 黒ごまぜんざい】 香ばしさとコク、健康感を引き出す

風味豊かな黒ごまパウダーを贅沢にブレンドしました。一口食べると黒ごまの香ばしさと深いコクが口いっぱいに広がり、あずきのやさしい甘みと絶妙にマッチします。健康や美容への意識が高いお客様にも嬉しい、身体も喜ぶおいしい組み合わせです。



開発担当者のコメント

どちらの素材も和スイーツらしい風味があり、あずきとの相性が抜群です。開発の過程では、桜葉や黒ごま、それぞれの個性を生かしつつ、ぜんざいのあずきの風味とうまく調和する絶妙なバランスを見つけることに最も苦労しました。

桜ぜんざいは華やかな香りが豊かで、受験シーズンの夜食など『サクラサク』縁起担ぎにもぴったりです。黒ごまぜんざいは香ばしい香りやコクが広がり、ほっと一息つきたいときにおすすめです。いつものぜんざいとは少し違う、風味豊かな大人の味わいをぜひお楽しみください。

開発担当者おすすめの召し上がり方

◇定番アレンジ：香ばしく焼いたお餅や白玉、栗の甘露煮を添えると、食べ応え抜群に。

◇春夏のおすすめ：冷蔵庫でしっかりと冷やし、バニラアイスクリームやフルーツをトッピングして「パフェ風」に。

◇和カフェ風：少し濃い目に淹れた緑茶やほうじ茶と一緒に、ほっと一息つくおやつ時間に。

製品詳細

製品名	羽衣茶寮 桜ぜんざい	羽衣茶寮 黒ごまぜんざい
規格	内容量 140g	内容量 140g
賞味期間	25 ヶ月	25 ヶ月
参考小売価格(税抜き)	175 円/袋	175 円/袋
販売予定数(年間)	桜ぜんざい・黒ごまぜんざい合計で 280 千個	
発売時期・地区	2026 年 8 月 17 日(月) 全国発売	

※「羽衣茶寮」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様：	はごろもフーズ(株) 企画部	TEL 054-288-5208	担当 牧田
お客様：	はごろもフーズ(株) お客様相談室	TEL 0120-123620	(受付時間 平日9:00~17:00)
	ホームページ	https://www.hagoromofoods.co.jp/	