



芽 吹 き 屋

MEBUKIYA





芽吹き屋

1954年に創業し、岩手県の花巻で、粉と菓子をつくっています。古くから伝わる餅やだんごなどの伝統的な食文化を継承しながら、新しい和菓子体験を提案しています。代表作は、三色団子、黒豆塩大福、ぼたり。

2024年3月、盛岡駅にSTAND by 芽吹き屋をランチ。ジェラート、くるみだれをふんだんに使ったソース、おもちを組み合わせた「もちジェラ」などを展開し、若年層や外国人観光客からの支持が急上昇中。

ブランドメッセージは「Sprout Tradition - 伝統は、新しい時代でさらに芽吹く。」

大福

芽吹き屋創業の地でもある岩手県紫波町。ここで栽培されたもち米「ヒメノモチ」を使ったもち生地で作った大福は芽吹き屋のシグネチャーです。大人気の定番商品はもちろん、季節ごとにおつくりする限定大福も。





百道 (もち) ¥1,944 (税込) / 6個入



しなやかに伸びる、上質な食感を残したもち生地で包んだのは、国産ハチミツとクルミがふわっと香る白あん。

よもぎ大福 ¥588 (税込) / 3個入



新鮮なよもぎの若芽を贅沢に使った、若草の香り豊かなよもぎ大福。一口味わい、思わずうっとり。

黒豆塩大福 ¥588 (税込) / 3個入



岩手県産の黒ひら豆をもち生地に練り込んだ、小豆餡の塩大福。もちならではの優しい香りがあとをひきます。

くるみ大福 ¥588 (税込) / 3個入



甘さの中に感じる味噌の塩味と、芳醇なクルミの香ばしさを、黒ごま入りのもち生地で包みました。

青大豆大福 ¥588 (税込) / 3個入



あっさりした甘みで、豆そのものの味わいと香りを楽しめる、岩手県産の青大豆の餡を包みました。

りんご大福 ¥588 (税込) / 3個入



シロップ漬けりんごのペーストを練り込んだ白あんと、歯切れのよい餅との相性は、想像を超えます。

だんご

モチモチ感と歯切れのよさをともに楽しめるだんごにとって大切なこと。それは、米粉へのダメージをできるだけ抑える「胴搗（どうづき）製粉」を採用し、国産のうるち米を自家製粉した上新粉です。



3つの館の三色だんご ¥648 (税込) / 4本入



3色のだんごを1本の串にまとめました。
どの色のだんごも一粒ずつ材料と味わいが
異なります。

あんだんご ¥648 (税込) / 4本入



うるち米でつくっただんごは、もちと比
べて柔らかく、プッチリした食感です。
こしあんと絡めて召し上がれ。

餡入りくるみだんご ¥648 (税込) / 4本入



原料は丁寧に製粉した上新粉。歯切れのよ
いだんごで、芽吹き屋のシグネチャーであ
るくるみ餡を包みました。

みたらしだんご ¥648 (税込) / 4本入



醤油の風味を感じられるようにつく
った甘じょっぱいたれが、だんごの
食感に寄り添います。

もち

祝い事の宴席にも、お客様をもてなすお膳にも、もちを使った料理を供する岩手県の食文化。私たちが大切にしている食の習慣の一端を感じていただくこと。それが私たちの願いです。



もち料理 くるみ ¥696 (税込) / 2パック入



岩手県のもてなし料理をパックにしました。2連パックですので、1つずつ解凍してお楽しみください。

もち料理 ずんだ ¥696 (税込) / 2パック入



クラッシュした枝豆の若々しい香りを楽しめるずんだ餡を、きめ細かい舌触りのもちに絡めて召し上がれ。

もち料理 ごま ¥696 (税込) / 2パック入



黒ごまのたれは、濃厚な味わいながら、甘さを控えた味わい。弾力がある食感のもちとの相性は抜群です。

もち料理 あん ¥696 (税込) / 2パック入



こしあんと合わせると、きめ細かい舌触りのもちの、まるで舌に吸い付くような印象がさらに際立ちます。



「粉の国」の伝統文化を伝えたい

芽吹き屋は、岩手県花巻市石鳥谷町で和菓子をつくっています。この地は長い歴史を通じて、小麦・蕎麦といった雑穀の栽培に適した気候風土。特に花巻のヒエは、日本一の生産量を誇ります。

もち米の名産地でもあり、隣接する紫波町で栽培される「ヒメノモチ」はもち米の中でも特に質の高い品種です。これらを粉にして、練り、茹でたり焼いたり蒸したりして食べる文化が私たちの地域には息づいています。

母や祖母が米を挽いてだんごをつくる光景は、日常のものでした。その日々の光景を伝え、そして残したい。そんな気持ちでつくっていますから、芽吹き屋で作られる和菓子は「伝統文化」そのものです。伝統的な食べ物を、つくり、食べ伝えることで、私たちは文化を繋ぎます。かつて母や祖母が作ったあの優しい味わい、食感、素朴さを味わってほしいのです。そのために、私たちは最良の素材を選び、伝統的な製法を守り、 unnecessaryな添加物に頼らずに、心を込めて作り続けています。





良い原料を大切に。

どんなに技術を駆使しても、素材の質を超えることはできません。当然といえば当然ですが、おいしいお菓子をつくるためには、よい原料が必要です。でも、その「当然」が簡単ではありません。生地の原料はおおむね「米」と「水」。餡やタレもとてもシンプルです。ひとくち食べれば素材の良し悪しを直接感じます。そのため、妥協はできません。私たちの目の届く範囲の素材を使うこと、産地と生産者とのよい関係を保つこと。よい素材を確保するためにできることは、なんでもしてきました。私たちの食文化は、農業という営みから生まれます。私たちが食べることをやめない限り、第一次産業は常に大切にしなければなりません。ものづくりを通じて、地域の、そして国内の第一次産業を守り、繋ぐこと。それが「芽吹き屋」の願いです。



うるち米

岩手産米をはじめとして、厳選した良質な国内産米を使っています。国産を名乗ることを目的とした増量目的の粗悪米は使いません。



もち米

芽吹き屋が拠点を置く岩手県紫波町は、もっちりした食感と伸びのよさに定評のある「ヒメノモチ」の一大産地。芽吹き屋のもちのおいしさを支える大切な材料です。



道明寺粉

道明寺粉とは、一度蒸したもち米を乾燥させ、粗く粉碎したもの。自社で加工をした無着色の道明寺粉を使っているため、本来の色合いを楽しめます。



雑穀

ヒエ・アワ・キビ・ハト麦など、岩手県で古くから栽培され受け継がれてきた雑穀も「芽吹き屋」にとっての大切な原料です。



黒ひら豆

岩手県南部、遠野市を中心に栽培されている黒ひら豆は、雁喰豆とも呼ばれます。作付けが減り続け今では希少な豆ですが、私たちの黒豆塩大福にはこれが欠かせません。



桜葉

道明寺や桜もちには欠かせない桜葉は、葉脈が細かく口当たりが良い伊豆大島桜の葉を使っています。クエン酸やミョーバンを使用しない、塩だけで漬けた桜葉です。



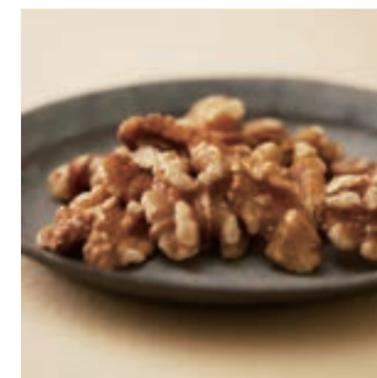
柏葉

収穫後に塩蔵した天然の柏の葉を水（または湯）にさらして塩抜きし、香りを引き出すために蒸して使います。この柏の葉でもちを包む作業は今でも手作業。



小豆

一般的な小豆と比べて粒が大きく、豆皮が薄く柔らかいため、餡にした際に食感を損ねることがない岩手県産の大納言を中心に、北海道産の小豆も使っています。



くるみ

芳しい香りや小気味よい歯ごたえだけでなく、味わいにコクを重ねてくれる、くるみ。くるみを使った調理法や郷土料理が数多くある岩手県の伝統を、芽吹き屋でも大切にしています。



一度冷凍するという製法を開発

和菓子を冷凍してお届けする最大の理由は、古来から家庭でつくり継がれてきた和菓子を、できたての状態でお届けできるから。保存料などの添加物を使うノウハウはまったく持ち合わせていませんが、もちや団子を冷解凍してもおいしさを保つことのできる製粉技術には自信があります。私たちの冷凍和菓子は、コシと歯切れのよさとのバランスや、シルキーな舌触りなど、食感もまたお楽しみいただけることでしょう。解凍したあと自然の道理にしたがって徐々に固くなってゆく本来の和菓子の姿が、そこにはあります。良い素材と正しい製法を用い、添加物等の副素材に頼らず素材の調和によって美味しさを生み出すことは、どんなことがあっても崩れない基本姿勢です。



米を分ける仕事の可能性

製粉の「粉」は米を分けると書きます。

私たちは、和菓子屋ではなく、米を分ける粉屋です。米を精密に分けることから始まる、私たちの製粉技術。それが私たちの誇りです。この独自の技術によって、つくりたての美味しさを閉じ込めた冷凍和菓子をお届けし続けています。

米を分けるからこそ、できることがある。

和菓子を通じて日常にさまざまな楽しみを提供することも、粉屋としての技術を磨くことでつくりたての美味しさをお届けすることもできます。

米を分けるからこそ、できることがある。

地域の資源である自然の恵みを存分に使い、地域の活性化に貢献することもできますし、世界の人たちへ広く届けることもできるでしょう。結果として私たちの理念に共鳴してくださる芽吹き屋のファンに感謝の気持ちをお伝えすることもできるのです。日本の食の根幹が「米」であることは紛れもない事実です。つまり、稲作は次の時代へ守り伝えるべき最も大切な日本の文化とも言えましょう。米を分けるからこそ、伝統的な食文化を守り伝えることができる。そう信じて、つくりたての美味しさを閉じ込めたもちやだんごを、お届けし続けたい。

小澤伸之助



私たちは製粉を生業とする企業です。

稲作をはじめとした第一次産業や米を食べる習慣などの伝統的な食の習慣を大切にし、人の体に良いものをつくる。その結果が日本の文化を守ることに繋がるはずだと、考えています。

7つの事業

7: 協業共創

和菓子を中心に、他ブランドとの共創

2: 菓子製品の設計/製造販売事業

和菓子、焼き菓子、ピバレッジ
冷凍商品、冷凍チルド商品 ほか

6: R&D

製粉、菓子の研究開発、和菓子体験の拡張

1: 製粉事業

胴搗製粉※による芽吹き屋バイタリティ

3: 共通価値の創造

生産者との連携、地域経済への貢献

5: グローバルリテール事業

直営店、リセラー、オンラインショップ、海外展開

4: OEMプロデュース事業

OEM商品の開発、コンサルティング

※胴搗製粉（どうつきせいふん）とは、杵と臼を使って穀物を粉碎して粉を篩い分ける製粉方法です。

冷凍和菓子である意味

私たちがつくる和菓子はすべて、つくりたてのもちやだんごをマイナス40℃以下で冷凍し、自然解凍してから食べるという冷凍和菓子。冷凍であることには大きく2つの意味があります。第一に、物流が整備された環境であれば、冷凍だからこそ世界へ展開できる和菓子となります。当社のもちやだんごは、解凍したときに一番美味しくなるように粉の配合を調整しています。約25℃の温度帯で自然解凍していただければ、約2時間でお召し上がりいただけますので、好きなタイミングに、好きな量だけ味わっていただくことができます（※）。

第二に、常温で柔らかさを保ち、相応の消費期限を担保するためには、防腐剤をはじめとした自然のものではない添加物を使う必要があります。ところが、冷凍でデリバリーすることで、その必要はまったくなくなります。古くから家庭でつくられてきたもちやだんごと同じ味わいを楽しむことができるのです。逆説的ですが、芽吹き屋には添加物を使ったもちやだんごを製造するナレッジがないのです。

※解凍後に再冷凍すると固くなります。これはコメのデンプンに共通した現象で「デンプンの老化」と呼ばれています。

原料へのダメージの少ない製粉方法

生地表情にツヤがあり、コシのある食感を楽しめるもちやだんごをつくるために、私たちはさまざまな工夫を重ねています。「国産」を名乗る目的や増量する目的で粗悪原料を混入しない、原料は低温で保存する、少量生産でつくり溜めをしない、丁寧に洗米し雑味を洗い流す…。それらの工夫はもちろん大切ですが、中でも重要なのが米にダメージを与えない、昔ながらの方法で製粉することです。米へのダメージとは、主に製粉時に発生する摩擦熱と衝撃です。それによってデンプン質がダメージを受けるからです。一般的な製粉は一度に大量

に処理できる「ロール製粉」と呼ばれる手法で作業します。しかし私たちは、かつて水車で行っていた製粉と同じ「胴搗製粉」と呼ばれる方法で米粉をつくっています。直径20cmにも満たない鉄の棒で米を優しく突き、何度もふるいにかけながら粉にしていくという地道な作業です。少量を少しずつ粉にするという意味で時間はかかる方法ですが、米本来の生命力を宿したままの米粉に仕上がります。私たちは「胴搗製粉」で製粉した粉を、「芽吹き屋バイタリティ」と呼んでいます。

優良なサプライヤーとの友好的な関係

創業理念として、地元の農産物を加工して海外に売ること、地域のひいては国内の経済を活性化させることを掲げてきました。製造する米粉は、うるち米でつくる上新粉も、もち米でつくる牛皮粉も「芽吹き屋バイタリティ」と名付けています。うるち米は国産で、等級が高く、炊飯しても美味しく食べられるコメを使用しています。質の良いコメと悪いコメを混ぜると生地が固くなるため、コメのブレンドにも工夫があります。また、もち米は地元である岩手県紫波町産の良質なもち米「ヒメノモチ」を使っています。

もちやだんごの餡やタレに使う原料も、最良のものを厳選しています。たとえば「黒豆塩大福」に使っている黒ひよ豆は年々生産量が減っていますが、長年にわたり生産者との良好な関係を保ち続けているため、調達が可能で、地域の資源や事業者を大切に、地域の活性化に貢献することは創業者の「一次産業を守るんだ」というフレーズにも表れています。地域の事業者や人々を大切に、自然との共生を大切にすることは、私たちにあってはとくに重要です。

芽吹き屋は、あらゆる人の創造性が、社会を豊かにすると考えています。



アーティストや
インフルエンサーと
のコラボレーション



デザインスタジオと
共同で新たな和菓子の
体験を模索

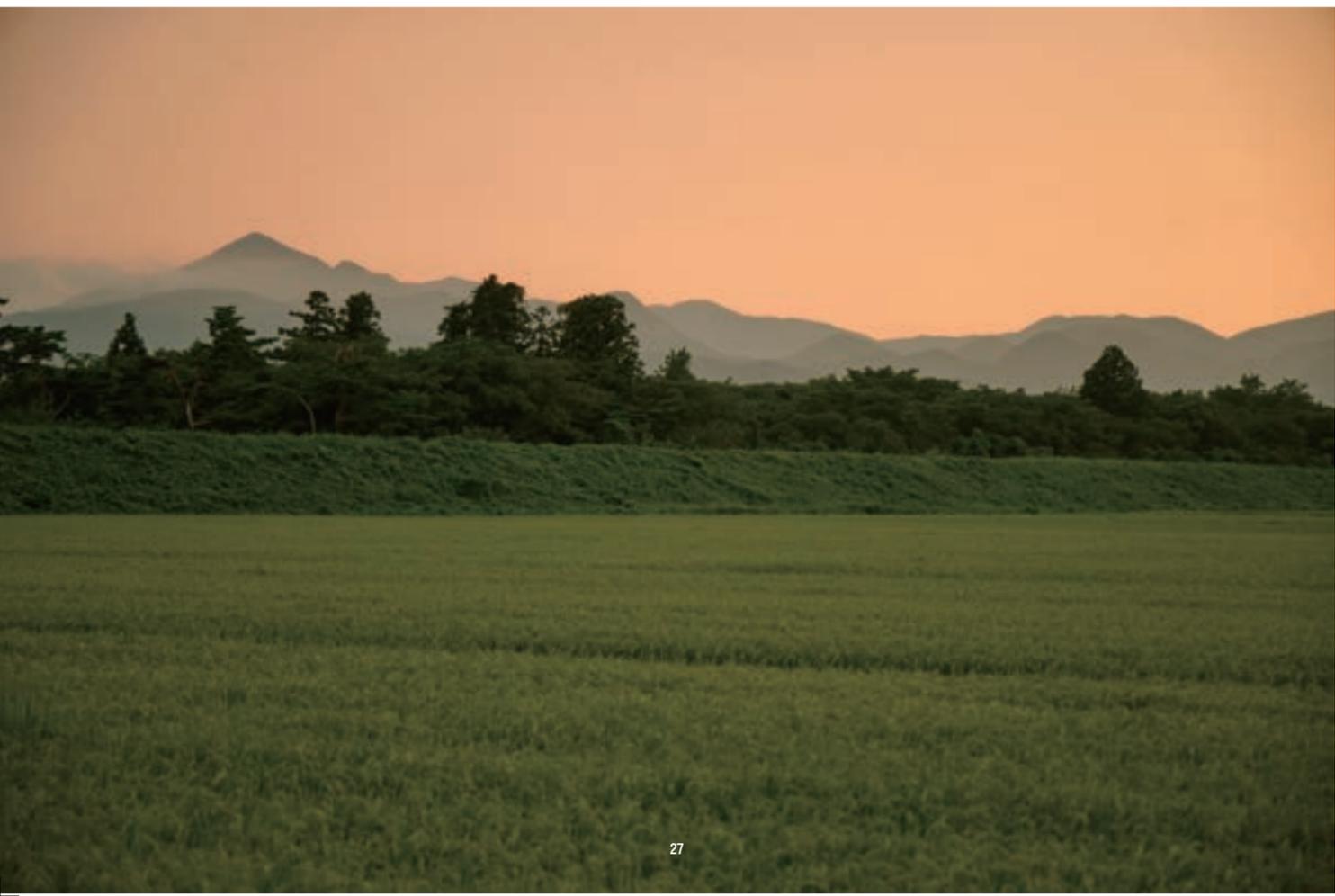


共創企画として
いちごの
ペアリング企画を実施

土地を活かした製粉技術

江戸時代、岩手県中部から青森県東部にかけて南部藩が統治していたこの地域は、冷涼な気候のため稲作の適地ではありませんでした。しかし、小麦や蕎麦をはじめとした雑穀類の生産には向いていました。自然、日々の主食は雑穀類を中心としたものとなり、もち、麺、せんべいなど、豊かな粉食文化が生み出されてきました。穀物を粉にするという営みが、日常だったのです。粉屋だからこそ得られる製粉技術を活かして、冷凍を経て、解凍したときに一番美味しくなる和菓子が生まれました。製粉会社であると同時に和菓子の製造会社でもあるという企業はあま

り例がありませんが、いずれの営みも、地域のそして国内の第一次産業を直接的に支えることに通じるという共通点を持っています。製粉会社としては、温水ではなく冷水で餅となる米粉や、冷解凍を経ても自然の味わいを提供できる製粉技術などを、パートナーに提供しています。和菓子メーカーとしては、地域に古くから伝わる餅やだんごなどの伝統的な食文化の継承、そして原材料の生産者を支えることに寄与しています。また、和菓子を自社製造することが、全国の和菓子屋に出荷する米粉の品質維持に寄与もします。



芽吹き屋の沿革

- 1954年 / 上新粉・牛皮粉の製造開始
- 1957年 / せんべいの里「草加」に米粉を出荷
- 1966年 / 米菓工場を新設、本格的に米菓製造を開始
- 1968年 / 製粉工場を新設
- 1969年 / 精米・精製装置を増設
- 1972年 / 精米工場・原料倉庫を新設
- 「ライスチップス」米国に輸出開始
- 本社屋移転（現志和店）
- 1973年 / 「紫蘇せんべい」の発売開始
- 1975年 / 株式会社の改組
- 1976年 / 「京だんご」製造設備を導入
- 1977年 / 北上京チェーン第一号店仙台にオープン
- 1978年 / 「冷凍大福」香港に本格的に輸出開始
- 餅菓子工場増設
- 1979年 / 製粉ニューマースystemに改良
- 1980年 / 冷凍食品部門併設
- 1981年 / 冷凍用無菌室新設
- 1983年 / 冷凍設備増設
- 1984年 / 低温倉庫および冷凍食品工場増床
- 1987年 / 衛生管理設備への重点投資
- 1988年 / 自動化ライン第一期工事完了
- 1990年 / 石鳥谷に工場用地取得
- 1991年 / 石鳥谷工場完成 / 本社屋移転
- 1996年 / 雑穀粉設備新設含む製粉工場移転
- 三色だんご設備導入生産開始
- 1998年 / ビオトープ芽吹き屋完成
- 2000年 / 香港CitySuperへ出店（2店舗、平成18年改装に伴い閉店）
- 2001年 / 芽吹き屋志和店建築（店舗、軽食甘味）
- 2003年 / 衛生環境重点投資 / 雑穀製品開発に着手（稗類）
- 2011年 / ニチレイフーズとの共同出資にて
- マーケティング会社「花乃菓房」設立 / 東日本大震災
- 2012年 / クッキー焼き菓子工場増床 / 雑穀クッキー開発
- 機内サービスに採用 / 資材倉庫新設
- 2015年 / 香港百農社「華御結」（日本産米おにぎり専門店）へ冷凍和菓子出荷開始
- 2023年 / 小澤グループ体制へ移行
- 2024年 / 食品安全マネジメントシステム「ISO22000：2018」の認証取得

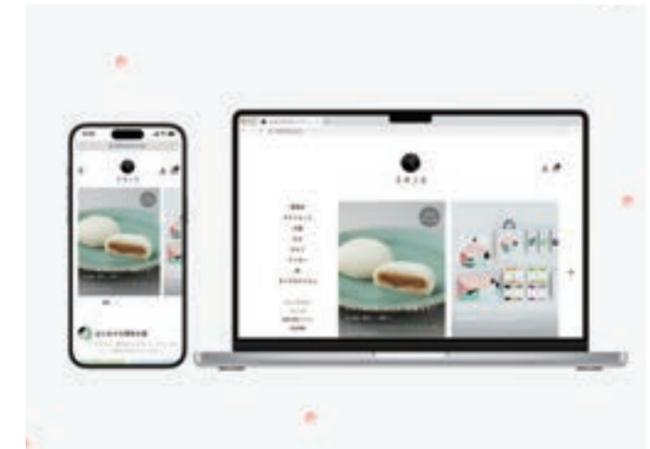


ビオトープ芽吹き屋〈花巻本店〉

芽吹き屋のもちやだんごをはじめとして、自社製粉のそば粉でつくったそばなどの軽食もお楽しみいただける併設のレストランでは、目の前に広がる四季の自然に包まれるような空間で、安らぎのひとときをお楽しみいただけます。

芽吹き屋〈志和店〉

芽吹き屋創業の地にして、日本初の冷凍和菓子が誕生した店舗です。この店から「芽吹き屋」は世界にはばたきました。



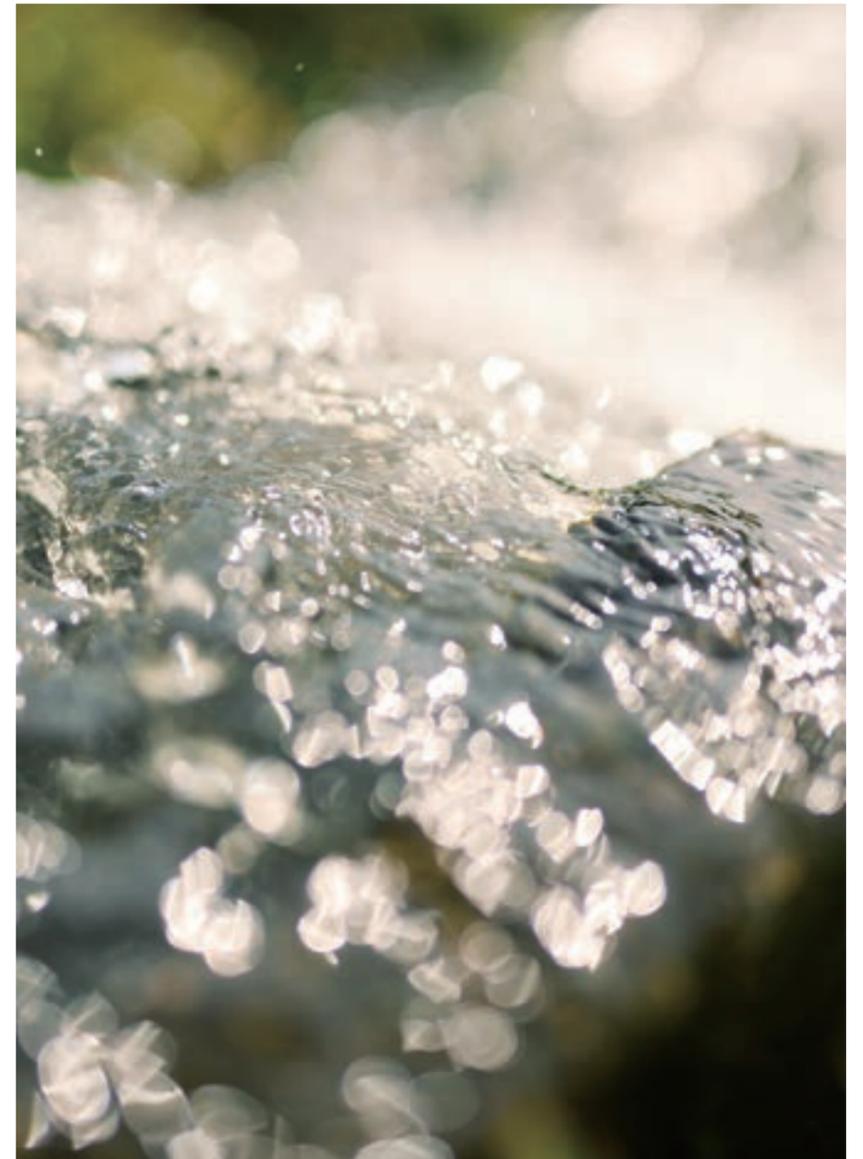
STAND by 芽吹き屋〈盛岡フェザン店〉

JR盛岡駅に直結するスタンドタイプの店舗です。お土産向けのセット商品だけでなく、大福やだんごの単品や、オリジナルのシェイクやジェラートなど、旅のお供も。出発前の短い時間でも、さっと立ち寄ってお買い物いただけます。

オンラインショップ

もち、だんご、大福などの定番アイテムから、四季や行事に合わせたギフトセットまで。お手持ちのスマートフォンでも、PCでも。全国いつでもどこからでも、芽吹き屋の味をお楽しみいただけます。







芽吹き屋
MEBUKIYA

岩手阿部製粉株式会社

本社/工場：〒028-3101 岩手県花巻市石鳥谷町好地3-85-1

電話番号：0198-45-4880

創業：昭和29年

資本金：1,400万円

役員：代表取締役 社長 / 小澤 伸之助

代表取締役 専務 / 小原 克也

取締役 / 菊池 俊哉

取引銀行：東北銀行・七十七銀行・日本政策公庫

みずほ銀行・岩手銀行・北日本銀行

業務内容：製粉及び菓子製造販売

Design : TWOTONE
Photography : Yosuke Suzuki

Mebukiya.co.jp