

**宮崎県・熊本県で産地を作り上げる、山椒の「産地形成プロジェクト」始動 2 年目！**

**2027 年の山椒製品本格販売を目指し、**

**ハウス食品公式通販サイト「ミライハウス」でテスト販売を実施**

**「旬摘み 高千穂郷山椒」 2026 年 9 月 16 日（水）より数量限定で発売**

**収穫期初期に収穫された選りすぐりの山椒のみを使用し、**

**挽きたてを楽しめるミルとセットでお届け**

ハウス食品グループ（ハウス食品グループ本社株式会社、株式会社ヴォークス・トレーディング）は、株式会社杉本商店・南九州大学・生産者と共同で、山椒の生産者拡大と産地ブランド化を目指す山椒の「産地形成プロジェクト」を宮崎県高千穂郷・熊本県奥阿蘇で推進しています。2027年の山椒製品本格販売を目指し、本プロジェクトや日本原産のスパイスである山椒の魅力をより多くの方に知っていただくため、ハウス食品公式通販サイト「ミライハウス」において、本プロジェクトで収穫された山椒の実とミルをセットにした「旬摘み 高千穂郷山椒」を2026年9月16日（水）から数量限定でテスト販売いたします。さらに、山椒をもっと詳しく知ることができるオンラインセミナーなどの交流イベントも開催します。



### ■ 製品特徴

今回のテスト販売では、高千穂郷の中の宮崎県高千穂町で収穫された山椒を使用。6月～8月にかけて収穫される山椒の中でも、6月に収穫した鮮やかな緑色の実のみを選び、乾燥後も山椒の色味をしっかりと残した製品としてご用意しました。山椒の実を細かく挽くことができるミルをセットにした専用化粧箱でお届けします。ミルで挽くたびに感じる山椒の爽やかな香りや独特のしびれをお楽しみください。

### ■ 高千穂郷山椒のこだわり

本品に使用している山椒は、山椒の「産地形成プロジェクト」に参画するハウス食品グループ社員も産地を訪れ、生産者と一緒に収穫したものです。収穫後は現地で手作業による選別工程を経て製品化しています。



## ■ 和食料理人 野崎洋光氏考案！「旬摘み 高千穂郷山椒」を使用したレシピ

うなぎと一緒に使うイメージの強い山椒を、より幅広いメニューで楽しんでもいただくため、和食料理人 野崎洋光氏に「旬摘み 高千穂郷山椒」を使用したレシピを考案いただきました。高千穂郷産の原木しいたけを活用した料理や牛丼など、山椒の新しい楽しみ方を提案するレシピを紹介しています。また、山椒の使い方や調理のポイントを解説した動画も掲載しており、ご家庭でも気軽に山椒を使った料理にチャレンジいただけます。

野崎洋光氏考案のレシピはこちら：

[https://mirai.housefoods.jp/shop/product\\_categories/takachihogo\\_sansho?wh=house\\_hp\\_2609\\_2#page\\_anchor\\_recipe](https://mirai.housefoods.jp/shop/product_categories/takachihogo_sansho?wh=house_hp_2609_2#page_anchor_recipe)



しいたけ寿司/こんにゃく稲荷



牛丼

## ■ 山椒に関する交流イベントの開催

「旬摘み 高千穂郷山椒」購入者を対象とした、オンラインファンコミュニティイベントを開催します。スパイスマスターによる山椒をもっと好きになるような知識の紹介や、野崎洋光氏おすすめの食べ方の紹介などを通じて、山椒についてより深く知ることができる機会を提供いたします。

また、ハウス食品グループコミュニティサイト「カモンハウス」では、本品の発売に合わせて山椒をテーマにしたコメントが投稿できる「トークのお部屋」を公開します。あわせて、スパイスセットが当たるキャンペーンを実施します(9月16日13時～10月13日13時予定)。ぜひ、皆様の山椒にまつわるエピソードをお寄せください。エピソード投稿には会員登録が必要です(登録無料)。

・ハウス食品グループコミュニティサイト「カモンハウス」 山椒をテーマにしたトークのお部屋

URL：<https://comeon-house.jp/talk/detail/?id=108>

## ■ 製品概要

- ・製品名：「旬摘み 高千穂郷山椒」
- ・セット内容：山椒（14g）、ミル
- ・価格：希望小売価格 3,222 円（税別）
- ・発売日：2026 年 9 月 16 日（水）
- ・発売チャネル：ハウス食品公式通販サイト「ミライハウス」

URL：[https://mirai.housefoods.jp/shop/product\\_categories/takachihogo\\_sansho?wh=house\\_hp\\_2609\\_1](https://mirai.housefoods.jp/shop/product_categories/takachihogo_sansho?wh=house_hp_2609_1)

・販売元：ハウス食品株式会社

## （参考）宮崎県・熊本県における山椒の「産地形成プロジェクト」について

山椒は、日本原産の数少ないスパイス（＝JAPANESE SPICE）のひとつで、特有のしびれと華やかな柑橘系の香りが特徴です。近年は海外からも注目が高まっており、日本で一般的な「山椒＝うなぎ」というイメージにとらわれず、フレンチやスイーツなど幅広いジャンルで活用されています。一方、生産者の高齢化や自然災害の影響で全国の山椒出荷量は減少しており、2023年は448トンと、2015年の1,089トンと比較して約6割減りました。(※) こうした状況を受け、ハウス食品グループは、「日本の貴重な資源である山椒を守り、世界へ発信していくこと」を目的に、株式会社杉本商店・南九州大学・生産者と共同で、宮崎県高千穂郷・熊本県奥阿蘇にて、生産者拡大と産地ブランド化に向けた山椒の「産地形成プロジェクト」



を2025年4月より本格始動しました。2026年には、協力いただいている生産者の数は80程度となり、**前年と比較して約7倍の量の山椒を収穫**することができました。2027年の山椒製品本格販売を目指し、山椒のポテンシャルと製品展開の可能性を現在幅広く探索しています。

山椒の「産地形成プロジェクト」詳細：

[https://housefoods-group.com/newsrelease/pdf/newsrelease\\_20250422.pdf](https://housefoods-group.com/newsrelease/pdf/newsrelease_20250422.pdf)

(※) 出典：「令和5年産特産果樹生産動態等調査」「平成27年産特産果樹生産動態等調査」（農林水産省）

＜山椒の「産地形成プロジェクト」これまでの歩み＞

|             |                                                                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2022 年      | 山椒栽培の実証研究を開始<br>山椒の苗木を植え付け                                                                           |
| 2025 年 4 月  | 山椒の「産地形成プロジェクト」として本格始動を発表                                                                            |
| 2025 年 7 月  | 山椒の初収穫を実施                                                                                            |
| 2025 年 12 月 | 初収穫した山椒を使用したクラフトジン「Spirits of Terroir -高千穂郷・奥阿蘇 山椒-」を、エシカル・スピリッツ株式会社より数量・期間限定で発売（※2026 年 9 月時点で販売終了） |
| 2026 年 9 月  | ハウス食品公式通販サイト「ミライハウス」で、本プロジェクトで収穫された山椒の実とミルをセットにした「旬摘み 高千穂郷山椒」を数量限定で発売                                |
| 2026 年 10 月 | 宮崎県のバターサンド専門店「菓 te-ri」と、熊本県のアイスクリームショップ「BLANCO ICECREAM」より、本プロジェクトで収穫された山椒を使用したコラボレーション製品を数量限定で発売    |

地元企業と連携して取り組む山椒の魅力深化 「山椒×スイーツ」の発売

山椒の「産地形成プロジェクト」では、山椒のポテンシャルと製品展開の可能性を幅広く探索しております。その一環として、2026年10月1日（木）より、産地である宮崎県・熊本県の地元スイーツショップから、本プロジェクトで収穫した山椒を活用したスイーツが数量限定で発売されます。

ご協力いただいたのは、地域素材の価値を活かしたスイーツを販売している、宮崎県のバターサンド専門店「<sup>カ テ ー リ</sup>菓te-ri」と、熊本県のアイスクリームショップ「BLANCO ICECREAM」です。「山椒×スイーツ」という新しい切り口で、多くの方に山椒の魅力をお届けしつつ、産地のブランド化をさらに推進してまいります。

■ 菓te-ri「山椒バターサンド」

山椒を活かしたバターサンドは、サクッと心地よい食感のクッキーと、ほろりと香るバターのやさしい甘みとコクが重なり、まずは“バターサンドらしい満足感”が広がります。そのすぐ後に、山椒の柑橘のような香りが“和のアクセント”としてふわりと加わり、口の中で爽やかな余韻を残します。ひとつのバターサンドで、“甘い・香る・しびれる”と味わいが三段階に移り変わっていくのが、この製品の一番の特徴です。冷蔵でお届けしますが、冷たいままはもちろん、少し常温で置いてからでも山椒の香りの立ち方が変わります。食べる温度による変化もぜひお楽しみください。



● 製品概要

- ・製品名：「山椒バターサンド」
- ・発売日：2026 年 10 月 1 日（木）
- ・内容量：1個（40g）
- ・価格：300 円（税込）

【店舗販売】

菓 te-ri 椎葉本店

（住所：宮崎県東臼杵郡椎葉村大字下福良 1820-6）

菓 te-ri 延岡店

（住所：宮崎県延岡市恒富町 4 丁目 197）

【オンライン販売】

菓te-ri 公式オンラインショップ（単品販売は無く、各種セットでの販売のみとなります）

URL：<https://shiibaya.thebase.in/>

・販売元：株式会社菓 te-ri

## ■ BLANCO ICECREAM「山椒＆オリーブクリームチーズ」

乳化剤や増粘剤などの添加物を使用せず、糖分を抑えた、口溶けの良さとスツクリとした後味が特徴のBLANCO ICECREAMのアイスクリームをベースに、九州産クリームチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、オリーブオイル、山椒を組み合わせたアイスクリームです。濃厚ながら爽やかなクリームチーズアイスに、ゴルゴンゾーラチーズのクランブルによるサクサク感とチーズの風味が重なり、山椒の香りと刺激が全体の味わいを引き締めます。粉状の山椒と、すり鉢などで実を潰した不揃いの山椒を混ぜ込むことで、山椒の風味をより感じられる味わいを実現しました。



### ●製品概要

・製品名：「山椒＆オリーブクリームチーズ」

・販売元：合同会社ChiefPeak

【オンライン販売】

・内容量：6個セット（「山椒＆オリーブクリームチーズ」2個、その他季節のフレーバー含むアイスクリーム1個×4種類）

・価格：3,564円(税込)

・発売日：2026 年 10 月 1 日（木）

・販売サイト：BLANCO ICECREAM 公式オンラインストア

URL：<https://blancoicecream.com/>

【店舗販売】

・内容量：1個（130ml）

・価格：600 円（税込）

・発売日：2026 年 10 月 17 日（土）

・販売場所：BLANCO ICECREAM（住所：熊本県上益城郡山都町城平 13-1）

【報道関係各位のお問い合わせ先】

ハウス食品グループ本社広報・IR部 03（5211）6039

【「旬摘み 高千穂郷山椒」に関するお客様からの問い合わせ先】

ハウス食品お客様相談センター 0120（50）1231

【菓 te-ri「山椒バターサンド」に関するお客様からの問い合わせ先】

株式会社菓 te-ri

TEL：0982-67-2868

メールアドレス：[yokoidokoro@shiibaya.work](mailto:yokoidokoro@shiibaya.work)

【BLANCO ICECREAM「山椒＆オリーブクリームチーズ」に関するお客様からの問い合わせ先】

合同会社 ChiefPeak

メールアドレス：[hi@blancoicecream.com](mailto:hi@blancoicecream.com)

BLANCO 公式ライン：<https://lin.ee/ZFFGjtt>