



果子乃季代表銘菓「月でひろった卵」×山口県の特産品「ういろう」
10年の構想と試作を重ねた新食感の“月卵”
新しいのに懐かしい、伝統と革新が調和した新しい山口の定番土産へ

あさひ製菓株式会社（山口県柳井市 坪野恒幸社長）は、2025年6月20日（金）より新商品「月でひろった卵 山口ういろう 小豆」の販売を開始する。

同社はこれまでも、宇部市の小野茶・萩市の夏みかん・長門市のゆずきちなど、山口県の特産品を使った商品を多数開発・販売してきた。今回は山口県の特産品として広く認知されている“ういろう”を、果子乃季の代表銘菓「月でひろった卵」と融合させた商品を販売する。

■商品コンセプト

山口土産の定番である「ういろう」と果子乃季の代表菓子である「月でひろった卵」。長年にわたり愛され続けてきた2つの銘菓を融合させ、10年の構想と試作を経て誕生したのが本商品である。ふんわりとした生地の中に、もちっとした小豆ういろうが入っており、ひとくちで異なる2つの食感をお楽しみいただける。発売から39年、累計1.5億個以上を売り上げた「月でひろった卵」の確かな技術に支えられた、老舗の伝統と挑戦心が光る逸品。山口の“新しい定番土産”として、皆様のもとへお届けする。

「山口らしさを感じられるものを贈りたい」という方はもちろん、「ありきたりでは物足りないが、品質や安心感も大切にしたい」「手堅さと特別感のバランスを重視したい」というニーズを持つ層を、主なターゲットとしている。贈答・帰省・観光といった多様なシーンでの活用を想定した設計により、従来の土産菓子との差別化を図った。

■素材へのこだわりとパッケージデザイン

素材にもこだわり、卵と牛乳は山口県産のものを使用。中のういろうには、国産小豆を使用した自家製餡と本葛粉などの厳選素材を使い、上品な口当たりを追求した。何度も試作を重ねて実現した絶妙な食感、唯一無二のものとなっている。また、製造する際に使用している「琴名水」は、同社敷地内の地下から汲み上げている天然水。山口の自然の恵みと、素材・製法へのこだわりが詰まった商品に仕上がった。



パッケージには、使用素材モチーフのアイコンを組み合わせたオリジナルパターンを採用。高級感のある化粧箱で展開され、1個からでも贈り物として使うことが可能。“手軽な特別感”を演出するパッケージで、県外の方へのお土産としてもお使いいただける。

「このたび、果子乃季の代表銘菓「月でひろった卵」と、山口を代表する伝統菓子「外郎（ういろう）」のコラボレーションが実現しました。本商品は、弊社会長が10年以上にわたって構想と試作を重ねてきたものであり、私が後を引き継ぎ開発部のメンバーとともに完成に向けて取り組んでまいりました。

「山口といえば月でひろった卵」「山口といえば外郎」——この二つを一つに融合させた“新しい山口銘菓”として、多くの皆さまにお楽しみいただければと思っております。

懐かしさの中に、新しさを。手に取った瞬間に山口を感じ、ひとくちで誰かを笑顔にできる。そんなお菓子を目指して、ようやく形にすることができました。ぜひ皆さまのささやかな楽しみのひとつとして、お手に取っていただければ嬉しく思います。」とマーケティング本部の坪野部長。



■商品詳細／販売開始日と販売場所

商品名：月でひろった卵 山口ういろう 小豆

価格：1個 300円（税込）

販売形態：1個、2個、4個、8個入りを展開

販売開始：2025年6月20日

販売場所：果子乃季全店 ※SA・駅は順次販売開始

公式ホームページ：<https://tsukitama.com/yamaguchiuiro/>

この件に関するお問合せ先

あさひ製菓株式会社 マーケティング本部 部長 坪野 幹 までお願いいたします。

TEL 0820-22-0757 FAX 0820-22-3875 Email info@kasinoki.co.jp

<http://www.kasinoki.co.jp>