



News Release

2024年5月29日

株式会社 カステラ本家 福砂屋

ハレの日に。福砂屋初となる“米粉”を使用したふっくら食感のカステラ

フクサヤキューブ『八十八カステラ』

本格販売開始

～創業400年の福砂屋が5年の歳月をかけ開発～

株式会社 カステラ本家 福砂屋（本社：長崎県長崎市船大工町3-1、代表取締役社長：殿村 育生、以下：福砂屋）は、創業400周年のメモリアルイヤーとなる2024年に、400年の歴史で初となる“米粉”を使用したカステラ『八十八（やそはち）カステラ』の本格販売を開始します。

取り扱いは中目黒店（毎週金曜日～週末限定・個数限定）と赤坂店（毎週木・金曜日限定・個数限定）、東京工場へのお電話でのご注文、および「ホテル椿山荘東京」での婚礼ギフト（6月1日～）になります。今後、順次取り扱いを増やしていく予定です。



“縁起を贈る”ハレの日に相応しい新商品『八十八（やそはち）カステラ』

『八十八カステラ』は、小麦粉の代わりにこだわりの九州産米粉を使用し焼き上げた、福砂屋の400年の歴史で初となる米粉カステラです。

お米を表す伝統的な言葉である『八十八』は、「末広がり」を連想させる縁起が良い言葉で、その漢字も末広がり「八」を重ね、また字の向きを変えると「米」になります。

八十八 米 米



News Release

日本では、お米は古くから慶事には欠かせない物であり、福砂屋の米粉カステラも同様に、「皆様のお祝い事に寄り添えたら」という思いから誕生しました。

添加物は一切使わず、お米のふっくらした食感を表現。米粉には水分を多く吸収する特性があり、日が経つごとにふわふわの食感からしっとりさが増し、食べるタイミングによる食感の変化もお楽しみいただけます。

創業 400 年で培った技術を活かした『八十八カステラ』職人のこだわり

『八十八カステラ』の開発は、材料、配合、焼成時間など全てにおいて手探りの状態で始まりました。5 年の歳月をかけ、製粉会社の米粉特殊粉碎技術と福砂屋の職人の技術により、扱いが難しいとされている米粉で、理想の焼き上がりを実現しました。

こだわり①カステラらしい膨らみ

米粉カステラは、通常のカステラと比較すると膨らみが弱く「高さを出すこと」が、製造する際の課題でした。長年培われてきたカステラ職人の技を用い、攪拌技術でその弱点を補うことで、カステラらしい膨らみを実現しました。

こだわり②食感・くちどけの良さ

米粉の特徴であるふっくらした食感を引き出すための研究を重ねました。泡立て、生地の見極めなど、全てカステラ職人の伝来の製法をベースに、食感・くちどけの良さにこだわりました。素材を最大限に引き出す製法を構築し、ようやく完成しました。

商品情報



- ・八十八カステラ (単品)
販売価格：税込 378 円



- ・八十八カステラ ギフト BOX (3 個入り)
販売価格：税込 1,512 円



- ・八十八カステラ ギフト BOX (5 個入り)
販売価格：税込 2,295 円

- ・八十八カステラ ギフト BOX (8 個入り)
販売価格：税込 3,456 円

<原材料>

鶏卵 (国産)、砂糖米粉 (うるち米 (国産))、水あめ、小麦粉 (一部に卵・小麦を含む)

※本製品工場では小麦を含む製品を生産しています



News Release

販売情報

販売方法	詳細
店頭販売	中目黒店 毎週金～週末限定 / 個数限定
	赤坂店 毎週木・金限定 / 個数限定
注文販売	お電話にて受付 (03-3793-2938) / 全国配送
婚礼ギフト	ホテル椿山荘東京にて取り扱い

カステラ本家 福砂屋

名称：株式会社 カステラ本家 福砂屋

創業：寛永元年甲子（1624年）

代表者：代表取締役社長 殿村 育生

本店：長崎県長崎市船大工町 3-1

東京支店：東京都目黒区青葉台 1-26-7

福岡支店：福岡県福岡市博多区東光寺町 1-2-33



福砂屋 本店