



報道関係者各位

Press Release

2026 年 10 月 7 日
有限会社ちもと

【箱根和菓子屋「ちもと」三代目の初挑戦】
箱根・丹沢・小田原、地域の恵みが結集した「和紅茶レモンケーキ」を 10 月 16 日新発売
～丹沢和紅茶×小田原レモン×箱根菓子店——地元愛が溢れる三者コラボ～



有限会社ちもと(神奈川県足柄下郡箱根町湯本、代表取締役:杉山隆寛)は、神奈川・箱根山麓の恵みを詰め込んだ新商品「和紅茶レモンケーキ ～箱根山麓の恵み～」を、2026 年 10 月 16 日(金)より販売開始します。販売価格は、1箱5個入で 1,404 円(税込)、「ちもと駅前通り店」「ちもとラスカ小田原店」に加え、箱根エリアの宿泊施設および駅売店・お土産品店にて順次展開してまいります。

本商品は、丹沢秦野「たかなし茶園」の和紅茶と、小田原「あきさわ園」のレモンを贅沢に使用した焼き菓子です。山と海に囲まれた豊かな自然の風景を映し、地元の生産者様と共に箱根・小田原の魅力をお届けする、新たな定番土産を目指します。

地域を愛する三者がタッグを組み誕生

神奈川県西部に位置する小田原・箱根エリアは、豊かな自然に恵まれ、農業の栽培に適した地形や気候を有することから、魅力的な農産物が数多く育まれています。

ちもとはこれまで、日本全国の農家様が丹精込めて育てた素材を取り寄せ、菓子づくりに向き合っていました。そうした中で出会ったのが、地域と家業を守りたい、という強い使命感を持って農業に勤しむ地元の生産者様です。「この豊かな地域の魅力を、より多くの方へ届けたい」—そのような三者の想いが共鳴し、地元の恵みを凝縮した「和紅茶レモンケーキ」の開発へと結実しました。本商品には、秦野「たかなし茶園」が誇る樹齢60年の「やぶきた」の茶葉と、300年の農業の歴史を持つ小田原「あきさわ園」のレモンを使用しています。



左:「あきさわ園」秋澤さん / 中央:「ちもと」代表杉山 / 右:「たかなし茶園」高梨さん

丹沢遠山茶の和紅茶 ―たかなし茶園

■ 「国産紅茶グランプリ」金賞の実力

たかなし茶園の茶の豊かな香りを支えるのは、三代目・高梨孝氏が丹念に育てる茶葉と、四代目・高梨晃氏が誇る高い手もみ製茶技術です。四代目の晃氏は、「全国手もみ茶品評会」や「プレミアムティーコンテスト」などで数々の賞を獲得し、さらに昨年は「国産紅茶グランプリ 2025」においても2部門で金賞を受賞されました。

ドイツでの海外販売や地元の八重桜を使用したブレンドティーの開発など、伝統を守りつつも日本茶の新しい可能性を広げる挑戦を重ねています。「日本茶を次世代へ繋ぐ」という強い使命感を胸に革新を起こし続ける、地域に愛される茶農家様です。

■ 恵まれた自然環境と「たかなし茶園」のこだわり

神奈川県秦野市で70年以上の歴史を誇るたかなし茶園。全国「名水百選」にも選ばれる名水の里・秦野のまろやかな地下水が、極上の茶葉を育て上げます。さらに、箱根山を望む丹沢山系の麓、標高250～340mの斜面に広がる茶畑は、日当たりと水はけに恵まれ、寒暖差や「丹沢おろし」といった茶を育む理想的な自然条件が揃っています。

多くの茶葉がブレンドされて出荷される一般的な流通とは異なり、たかなし茶園では「それぞれの茶が持つ本来の持ち味をそのまま届けたい」という想いから、茶樹を品種ごとに丁寧に育て分けています。

■ 和紅茶とは

日本国内で栽培・加工された紅茶のことで、海外産に比べて渋みが穏やか。茶葉本来の自然で繊細な甘みを楽しめるのが特徴です。



小田原産レモン ―あきさわ園

■ 300年の歴史と相模湾を望む絶好のロケーション

神奈川県小田原市で、江戸時代から300年以上にわたり農業を営んできた「あきさわ園」。相模湾を望む標高約100mの山の中腹に位置する広大な敷地は、温暖な気候と湘南からの心地よい海風が吹き抜ける、柑橘栽培に適した自然環境です。

■ 「子どもたちへ安心を」。食と里山の未来を見据えた農業

あきさわ園では「子どもたちに安心して食べさせたい」という想いのもと、可能な限り農業に頼らず自然の仕組みに寄り添う、持続可能で安心・安全な農業を徹底しています。

園主の秋澤史隆氏は、「幸せな未来をこの里山から作っていききたい」という強い信念のもと、荒廃地の開墾や放棄竹林の活用といった里山再生事業にも精力的に取り組まれています。「同じ農産物でも農家によって味わいは変わる。ワインを選ぶように果物も選んでもらえたら」と語る秋澤氏。手間を惜しまず、その時々や果実の個体に合わせた最適な栽培方法を追求し、丁寧な手仕事でレモンを育み続けています。

■ 小田原産レモンの特徴

太陽をたっぷりと受ける傾斜地で育つ小田原産レモンは、際立つ芳醇な香りが大きな特徴です。キリッとした爽やかな酸味に加え、糖度も高く、果実本来の深みのある甘みを感じられます。



地域を描くパッケージ イラストレーター・たなかきよおさん

「和紅茶レモンケーキ」のパッケージデザインは、地元・小田原市を拠点に活動するイラストレーター・たなかきよお氏に描き下ろしていただきました。用途や贈る相手、販売場所に合わせて選べるよう、異なる表情を持つ2種類のデザインを同時に展開いたします。箱根旅行の思い出とともに、この土地の心地よい空気感までお届けできる存在となれましたら幸いです。

■レモンキャラクターデザイン「レモンちゃん」

レモンをモチーフにした愛らしいキャラクターを全面にあしらい、思わず手に取りたくなるキャッチーで親しみやすいデザインに仕上げました。

■箱根の四季折々の草花デザイン「箱根の花々」

1年(12ヶ月)の季節ごとに箱根を彩る草花12種類をあしらい、箱根の豊かな自然と地域の情緒を感じられるデザインに仕立てています。

<レモンちゃん>



<箱根の花々>



「和紅茶レモンケーキ」の特徴とこだわり

「名水の里」秦野で育まれた和紅茶の、茶葉本来の甘みと豊かな香りに、小田原産レモンのキレのある爽やかな風味を重ね、やわらかなパウンド風の生地に関じ込めました。

小さなお子様からご年配の方まで幅広い年齢層に親しんでいただけるよう、レモンは素材本来の香りを保ったペーストを使用。さらに、和紅茶とレモンの配合比率にもこだわり、それぞれの良さが互いに引き立つバランスに仕上げています。

口に入れた瞬間にレモンの爽やかな香りがふわりと広がり、あとから和紅茶の上品な風味が追いかけてくる、やさしい味わいのケーキです。



商品概要

「和紅茶レモンケーキ ～箱根山麓の恵み～」

販売価格: 1,404 円(税込)

内容量: 5個 / 1箱

賞味期限: 60日



有限会社ちもとについて

■会社概要

商号: 有限会社ちもと

代表者: 代表取締役 杉山 隆寛

所在地: 〒250-0311 神奈川県足柄下郡箱根町湯本 509

設立: 1950 年

事業内容: 和菓子製造・販売

公式 HP: <https://www.yumochi.com/>

Instagram: https://www.instagram.com/chimoto_hakone/

オンラインショップ: <https://www.yumochi.com/yoyaku2>

■三代目・杉山隆寛プロフィール



有限会社ちもと 代表取締役
昭和 50 年生まれ。2 児の父親。

幼少期に父を亡くし、母方の実家である箱根の和菓子屋で職人たちと過ごす中で和菓子の魅力に心惹かれる。大学卒業後、一般企業に就職するも、母の逝去を機に25歳で故郷である箱根に戻り和菓子の道へ。自然災害やコロナ禍を乗り越え、創業76年を迎えた今もなお、伝統の味を守り続けている。

伝統を大切にしながらも、インターネット販売・SNS 活用・オリジナルキャラクターの制作・百貨店への出店など新しい挑戦も続け、箱根から美味しい御菓子をたくさんのお客様にお届けすることに情熱を注ぐ毎日。箱根経済団体や青少年育成事業など多岐にわたる分野で活躍し、地域の新しいイベントを立ち上げるなど、地域社会の発展にも貢献している。

「美味しい御菓子と笑顔とともに、ちもとは箱根と日本と世界の結び目でありたいと願っています」

本件に関する問い合わせ先

有限会社ちもと 広報担当: 由井

TEL: 0460-85-5632 (※受付時間: 9 時～17 時) / E-mail: hakonechimoto@tbz.t-com.ne.jp