

食とギフト
FOODS & GIFTS

出来立てのおいしさと鮮度をそのまま届けるため、素材と製法にこだわった。

まずは味噌。味噌は焼くと風味が飛びやすい。複数の味噌を試し、最終的に米麴を多く使った高級ラインの味噌を採用した。白味噌だけでは弱く、赤味噌だけでは強すぎるため、県知事賞受賞の「匠白みそ」と「匠赤みそ」をブレンドし、味のバランスを整えている。

生地には生米粉を使用する。一般的な米粉では食感がばさつきやすいが、淡路島の生米粉を使うことで、常温で食する際に、最も引き立つ、潤うようなしっとりとした口どけを実現した。米を乾燥させず、水分を含んだ状態で加工する生米粉ならではの質感が、味噌の香りやコクを受け止めている。

砂糖には、味噌のコクを生かすためにきび糖を使用した。味噌そのものの香りがしっかりしているため、香料や洋酒にも頼らずに仕上げることができたという。素材の組み合わせそのものが、味を形づくっている。

価格は3300円(税込)。素材の質を追えば、一般的なバウムクーヘンとは異なる価格帯になる。ただし北氏が目指したのは、単に味噌を使った菓子ではない。須坂に根づく味噌文化や、150年余

り続く蔵元の歴史を、贈る相手への敬意とともに届ける商品だった。前述の通り、「信州百年味噌バウム『遥 haruka』」と名付けた。「味噌の150年の歴史と、相手の100年を祝いたい」という思いを重ねる商品にしたいと考えました。味噌文化を100年先にも残したいという意味も込めています」(北氏)。

設えにも宿る
贈答品としての佇まい

パッケージにも、ギフトとしてのこだわりがある。箱は印籠箱を採用し、掛け紙には、のしなどに使われる奉書紙を裏返して使用している。過度に飾り立てるのではなく、紙の手触りや箱を開ける所作を通じて、贈答品としてのきちんとした佇まいを持たせた。「手触りから歴史を感じてほしい」(北氏)と考えた。

余計な保存料に頼らない仕様は、この商品を単なる手土産にとどまらせない。職人の技によって一番良い状態で閉じ込められた味わいが、贈られた瞬間からしっとりとした口どけとして開かれていく。その特別な時間も含め、贈答体験の一部になっている。

「遥-haruka」は、味噌を使っ

食とギフト
FOODS & GIFTS



▲味噌とバウムクーヘンを重ねた「遥-haruka」。小売希望価格は3300円(税込)



▲生米粉が生むしっとりとした食感



▲信州須坂の味噌文化を支える蔵元

信州須坂の味噌をバウムクーヘンに
150年の歴史が生む特別な贈答体験



出展社取材
The 40th GOURMET SHOW Autumn 2026

合同会社NORTH

<https://www.north-nagano.com/>

地域に根ざした歴史やストーリーを、現代のギフトとしてどう伝えるか。

その問いに対し、信州須坂の味噌文化をバウムクーヘンという贈りやすい形に置き換えたのが、合同会社NORTHが手がける「信州百年味噌バウム『遥 haruka』」だ。味噌の風味と地域の記憶を重ね合わせ、贈る相手に土地の背景まで届ける食ギフトとして展開している。

同社は長野県須坂市に拠点を置く地域商社。代表社員の北直樹氏は、長く営業の現場に携わった後、2022年に須坂市へ移住し、地域おこし協力隊として活動を始めた。地域産品の営業代行などを通じて、味噌や果物など、信州の素材を届ける仕事に取り組んできた。

その中で北氏が感じたのが、地域産品をそのまま販売するだけでは限界があるということだった。果物には旬があり、年間を通して提案できる商品は限られる。味噌も地域に根づいた食文化でありながら、そのままでは土地の背景や価値が伝わりにくく、地域外で選ばれる商品にするには工夫が必要だった。作り手によっては供給量にも限りがある。

そこで同社が取り組んだのが、自社ブランド商品の開発だった。

第1弾商品として生まれたのが「遥-haruka」である。同社は40回グルメショー秋2026に同商品を中心に展覧し、販路開拓を進める。

地域商社の経験から生まれた須坂らしい通年の手土産

須坂には地域に根づいた食文化がある。一方で、季節を問わず提案でき、土地の背景まで伝えられる手土産は限られていた。近隣の小布施町には栗菓子があり、企業訪問やあいさつの場でも選ばれている。北氏は、須坂にもそうした手土産が必要だと考えた。

その構想の中で生まれたのが、味噌とバウムクーヘンの組み合わせだった。使用するのは、創業明治2年の信州須坂の味噌蔵が手がける味噌。150年余り受け継がれてきた味わいを、現代の手土産として届けやすい形にできないかと考えた。

別事業で米粉のバウムクーヘンを手がける事業者と出会ったことも、商品化のきっかけとなった。年輪が味噌の歴史を伝えてくれる、そう思った。

試作してみると思いのほか味が良かった。そこから試行錯誤が始まった。日持ちや販路も考えて、



▲印籠箱と奉書紙で整えた贈答の姿



▲田中本家で行われた販売会の様子