TSKさんいん中央テレビ
プレスリリース：2026年11月12日

TSKさんいん中央テレビと旭食品が強力タッグ！地域活性化プロジェクト【第５弾】「抹茶どら焼き」新発売！

～明治17年創業の松江「中村茶舗」と、昭和2年創業の米子「板見製餡所」。山陰両県が誇る匠の技と情熱がひとつに。豊かな香りと口どけの良さを追求した逸品「抹茶どら焼き」が誕生！山陰の魅力を全国へ～

民間放送局のTSKさんいん中央テレビ（本社：島根県松江市、代表取締役社長：田部長右衛門、以下TSK）と、大手食品卸の旭食品株式会社（本社：高知県南国市、代表取締役社長：竹内紘之、以下 旭食品）は、地域活性化を目指す共同プロジェクト第5弾として、山陰が誇る老舗が結集し、特別な「抹茶どら焼き」を開発しました。茶処・島根県松江市で明治17年に創業した「中村茶舗」と、鳥取県米子市で昭和2年から餡づくりに歩む「板見製餡所」、両社のこだわりが重なり合い、豊かな抹茶の香りと口どけの良さを実現しました。
2026年11月下旬から島根県・鳥取県内のスーパーや量販店で順次販売を開始いたします。



本プロジェクトは、TSKが持つメディア運営ノウハウやコンテンツ企画力と、旭食品が持つ全国規模の流通ネットワークや商品開発力を掛け合わせることで、山陰両県の農林水産物の需要拡大、地域資源を活用した新商品開発、そして国内外への販路拡大を加速させることを目的としています。 両社は今後も継続的に商品開発や事業開発に取り組み、地域経済の活性化に貢献してまいります。

※第１弾「ゼリー」　：https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000077.000086416.html
※第２弾「抹茶大福」：https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000092.000086416.html
※第３弾「ティラミス大福」：https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000108.000086416.html
※第４弾「ラーメン悟空」　：https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000134.000086416.html

【第５弾 商品特徴】

茶処・松江の老舗「中村茶舗」が誇る抹茶

江戸時代より大名茶人・松平不昧公によって茶の湯文化が根付く島根県松江市。その地で明治17年に創業した老舗「中村茶舗」の抹茶を「どら焼き」の「餡」と「生地」に使用しました。きめ細やかでなめらかな舌ざわりと、立ちのぼるふくよかな香り。抹茶本来の心地よい苦み・甘みの絶妙な調和を「どら焼き」の中でもしっかりと実感していただけます。



中村茶舗　店舗

小豆の旨味を凝縮させた「こだわり餡」をぎっしりと

餡を手掛けるのは、鳥取県米子市で昭和2年から続く「板見製餡所」。おいしさの要となる餡には、鳥取発の技術「氷温熟成」によって作られる餡。素材が凍り始める直前の温度帯でじっくりと時間をかけて寝かせることで、小豆本来のまろやかなコクと自然な甘みを最大限まで引き出しました。雑味のない澄んだ後味の餡を、ぎっしりとサンドしています。


あんこがぎっしり！

個性際立つ、2つの味わい

①粒あん（抹茶生地×粒あん）

中村茶舗の香り高い抹茶を練り込んだ特製生地で、氷温熟成によって作られ小豆の粒感を残した「粒あん」を包み込みました。ふくよかな抹茶の苦みと小豆本来のふくよかな風味が響き合う、食べ応えのある味わいです。



②抹茶こしあん（抹茶生地×抹茶こしあん）

生地だけでなく、なめらかなこしあんにも抹茶をブレンド。ひと口ごとに上品な甘さとほのかなほろ苦さが広がる、抹茶好きにはたまらない一体感のある仕立てです。



抹茶どら焼き　粒あん／抹茶こしあん

内容量：１個・保存方法：常温



パッケージ



パッケージ



パッケージ：粒あん



パッケージ：抹茶こしあん

【販売店情報】

島根県・鳥取県内のスーパー、量販店など。

TSKさんいん中央テレビが運営するECサイト「TAKUMIの逸品」のSNS「X」にて最新情報を配信します。

アドレス：https://x.com/takuminoippin?s=21

【お取り寄せ情報】

TSKさんいん中央テレビが運営するECサイトにて販売予定です。

「TAKUMIの逸品/TSKオンラインショップ」：https://tsk8-shop.com/Takuminoippin.aspx

「TAKUMIの逸品/楽天市場店」：https://www.rakuten.co.jp/tsk8-shop

【有限会社中村茶舗 担当者 中村万紀子氏 コメント】

江戸時代からの茶文化が根付く松江で、明治17年よりお茶をお届けしてまいりました。どら焼きという親しみやすさの中に、老舗茶舗ならではの抹茶の薫りをぎゅっと閉じ込めています。山陰の豊かな歴史と伝統の味を、全国の皆様の日常のティータイムへお届けいたします。

【有限会社板見製餡所 代表取締役 板見氏 コメント】

昭和2年の創業以来、米子の地で磨き上げた職人技で、中村茶舗様の薫り高い抹茶の風味を引き立てるように仕上げました。小豆本来の上品な甘みとみずみずしい口どけが自慢の逸品です。山陰が誇るこだ

わりの味をどら焼きを通して全国の和菓子ファンへお届けし山陰の魅力を発信してまいります。

【旭食品株式会社 担当者 渡部氏 コメント】

地域活性化プロジェクト第5弾として、山陰が誇る松江・米子の老舗の技術が結実した抹茶どら焼きが誕生しました。両社の強みをつなぎ、全国の皆様に選ばれる新たな山陰銘菓を目指して展開します。今後も食の流通を通じて地元企業と連携し、山陰エリアの魅力を全国へ広げてまいります。

【TSKさんいん中央テレビ 担当者 松田氏 コメント】

私のこだわりは、まだ光の当たっていない地域の逸品や、生産者の方々の情熱と物語が凝縮された『真の価値』を秘めた食材を見つけ出し、磨き上げることです。そして、その輝きを未来の食を創造する逸品として、日本国内はもちろん、世界の食卓へと届け、その背景にある地域社会そのものに新しい風を吹き込み、未来への希望を灯すことです。この度、開発した「抹茶どら焼き」は、まさにその想いを形にした希望を灯す一品であり、中村茶舗様と板見製餡所様のご協力のもと実現しました。今後も食の持つ無限の可能性を追求し、多くの方々とその感動を分かち合いたいと願っています。

【地域活性化プロジェクトについて】

TSKは、食専門お取り寄せサービス「TAKUMIの逸品」ブランドを中心に、メディアミックス型コマース事業を展開しています。一方、旭食品は地産外商・6次産業化の強化を目指し、全国に広がるグループネットワークを有しています。
今回の協業により、両社は山陰両県のみならず、日本全国の農林水産物生産者や中小企業を繋ぐハブ的役割を果たし、以下の実現を目指します。

・農林水産物の需要拡大と地域資源を活用した新商品開発
・県産品の全国、さらには海外への販路拡大
・新事業創出による地域企業の底上げと6次産業化の推進
・地産地消および地産外商の推進
・テレビ・WEB・SNS・カタログ・リテールメディア等のメディアミックス推進と情報発信。

【山陰中央テレビジョン放送株式会社について】

山陰中央テレビジョン放送株式会社（TSKさんいん中央テレビ）は1970年に開局。島根県・鳥取県を放送エリアに持つフジテレビ系列局です。メディア事業にとどまらない地域創造カンパニー、“テレビもやってる”企業として、さまざまなジャンルの事業にチャレンジしています。

TSK
さんいん中央テレビ

【旭食品株式会社について】

旭食品株式会社は1923年に創業。卸売業を中心に、商品開発・店舗づくりのサポートなど、食品関連サービスの提供を行っています。また、社会貢献活動にも力を入れ、地域コミュニティの支援や環境保護活動にも取り組んでいます。

【本件に関するお問い合わせ先】

山陰中央テレビジョン放送株式会社 地域創造ビジネス局 eビジネス事業部
担当：松田
〒690-8666 島根県松江市向島町140-1
TEL：0852-31-0112　FAX：0852-27-3233

当プレスリリースURL
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000177.000086416.html
TSKさんいん中央テレビのプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/86416