

音・音楽の楽しみ方の新たな価値探索を うなぎパイの春華堂と実施 —演奏できるお菓子の体験型ワークショップを共同開催—

ヤマハ株式会社（以下、当社）は、音・音楽の楽しみ方に関する新たな価値を探索するため、静岡県浜松市を代表する銘菓「うなぎパイ」を製造する菓子メーカーの有限会社 春華堂（以下、春華堂）と共同で、8月24日（日）、春華堂の浜北工場内の施設 cacao lab.（カカオラボ）にてワークショップを開催します。



ワークショップで制作するオカリナモナカ

当社は、「世界中の人々が、それぞれの音楽を、いつでも・どこでも・だれとでも愉しめる世界」を目指し、人の感性や趣向、その背景にある音楽文化の研究などに取り組み、より多くの人々が長く音楽を楽しめるような新たな体験価値を探求し続けています。

今回の取り組みは、お菓子の魅力と楽器の魅力が融合することで、どのような体験価値が生まれるのかを検証することを目的に、当社と春華堂で共同開発した“演奏できるお菓子”「オカリナモナカ」を制作する体験型のワークショップを開催します。

ワークショップの参加者に自分でつくったお菓子を楽器として演奏してもらい、さらに味わうという体験をしてもらうことで、楽器や演奏の楽しみ方について、新たな気付きを得たいと思います。

研究開発 HP：<https://www.yamaha.com/ja/tech-design/research/>

<「オカリナモナカ」制作ワークショップの概要>

日 程：2025年8月24日（日）

実施時間：10時30分～12時30分

会 場：春華堂浜北工場内の cacao lab.

料 金：4,000円/1名

予約方法：お電話にて承ります。

TEL 053-586-4567（受付時間 9:00～17:00）

公式 HP：<https://www.nicoe.jp/guide/cacaolab/>

実施内容：親子でオカリナモナカを制作、制作したモナカを使った合奏、

bean to bar チョコレートの作成、講義



「オカリナモナカ」は、ヤマハの精密な楽器設計技術と春華堂の菓子製造技術を掛け合わせて開発した、メロディーを奏でることを可能にするオカリナ型の最中（モナカ）です。食品としての安全性や味へのこだわりを損なうことなく、穴の位置や形状を研究し、発音と音程の調整が可能な機構を実現しました。

< 有限会社 春華堂 >

創業 138 年を誇る静岡県浜松市で菓子の製造・販売をする有限会社春華堂は、日本全国に知られる人気銘菓「うなぎパイ」をはじめ、独自の創造力と職人技術が光る和菓子・洋菓子を提供し続けてきました。春華堂は「温故知新」の理念のもと、人々の心を豊かにする「感動のお菓子づくり」に情熱を注いでいます。こうした伝統技術と革新的な発想は、国内外で評価される日本の菓子文化の更なる発展に貢献しています。

今回のプロジェクトでは、春華堂が長年培ってきた職人技や和菓子工芸の魅力に、新しい体験価値を掛け合わせ、音楽と食の融合という新たな表現領域に挑戦していきます。

- ・ 所在地：静岡県浜松市中央区神田町 553
- ・ 代表者：代表取締役 山崎 貴裕
- ・ 設立：1949 年 12 月（会社設立）
- ・ 公式 HP：<https://group.shunkado.co.jp/>



*掲載情報はすべて発表日現在のものです。発表日以降に変更となる可能性もありますので予めご了承ください。

■ 報道関係の方のお問い合わせ先

ヤマハ株式会社 コーポレート・コミュニケーション部

担当：佐藤 歩

TEL. 053-460-2210
