



2025年4月吉日

株式会社サナス あかつき舎

鹿児島名物「南国白くま」が、ぷるぷる&もっちりもちの南国和スイーツに!セイカ食品×あかつき舎 初のコラボ 「水で出来るわらび餅粉 南国白くま風味」新発売

水と混ぜるだけであつという間に簡単!練乳風味のもっちりもちのわらび餅と、ドライフルーツが香る、どこか懐かしい南国和スイーツ。ご家庭で楽しむ“新しい鹿児島の味”。

■セイカ食品×あかつき舎 初コラボで新商品発売!

“南国白くま”や“ボンタンアメ”でおなじみの[セイカ食品株式会社](#)（本社：鹿児島県鹿児島市、代表取締役社長：玉川 浩一郎。以下 セイカ食品）と、鹿児島県南九州市瀬戸町にある[あかつき舎](#)（運営：株式会社サナス、本社：鹿児島県鹿児島市、代表取締役社長：本坊一浩。以下 サナス）が初のコラボレーション!

鹿児島のご当地スイーツ「南国白くま」の味わいを、ぷるぷる&もっちりもち食感のわらび餅で再現した新商品、「水で出来るわらび餅粉 南国白くま風味」を、2025年4月15日（火）より販売開始いたします。



“作って食べる南国和スイーツ” 水で出来るわらび餅粉 南国白くま風味

本商品は、セイカ食品のロングセラー「南国白くま」をイメージしたわらび餅キットです。練乳風味のわらび餅にドライフルーツの彩りを贅沢にトッピングして作ることができ、まさに“作って食べる南国和スイーツ”。

わらび餅粉に水を混ぜるだけで火を使わずに簡単に調理ができるため、**お子様でも安全に楽しく作れるのが魅力**です。場所を選ばず、おうち時間やイベント、キャンプなど、さまざまなシーンで大活躍。

鹿児島の味を、手軽に楽しめる、「懐かしさ」と「新しさ」がひとつになったコラボ商品を、ぜひご家庭でお楽しみください。



「南国白くま」は、セイカ食品の登録商標です。

■商品の特徴

- 水を入れて混ぜるだけで、南国白くま風味のわらび餅が完成
- 加熱不要で、小さなお子様でも安心して楽しく作ることができる
- ぷるぷる＆もちもちの南国和スイーツが手軽に楽しめる
- 「南国白くま」をイメージしたカラフルで親しみのあるデザイン

「南国白くま」とは

諸説ありますが、「氷白熊」は、昭和7年頃、鹿児島のある綿屋さんが夏の副業にかき氷屋を営んでおり、「かき氷に練乳をかけフルーツをトッピングした高級かき氷」として登場したのが始まりと言われています。今では、夏の風物詩として鹿児島県民や観光客に親しまれています。その「氷白熊」を、ご家庭でもっと手軽に食べていただけるよう、セイカ食品では昭和44年頃に商品化し、現在では「南国白くま」として多くの方に親しまれています。

■水で出来るわらび餅粉 南国白くま風味の作り方

(作り方)

- (1) 本品1袋をボウルに入れ、50g～55g（大さじ4杯弱）の水を加える
- (2) 30秒ほど混ぜる



(1) 1袋をボウルに入れ水を入れる



(2) 30秒ほど混ぜる



(3) ドライフルーツをトッピング



(4) お好みのサイズにカットして召し上がれ

※さくらんぼはお好みで

■ 商品概要

- 商品名：水で出来るわらび餅粉 南国白くま風味
- 内容量：2食入り（わらび餅粉30g×2袋、ドライフルーツ10g×2袋）
- 参考価格：500円（税抜）
- 購入できる場所：あかつき舎、公式通販サイト「サナス・キッチン」、Amazon

※今後さらに取り扱い店舗を拡大予定です

「水で出来るわらび餅粉」とは

今回登場した「水で出来るわらび餅粉 南国白くま風味」は、あかつき舎の「水で出来るわらび餅粉」シリーズの第2弾。「水で出来るわらび餅粉」は、水と混ぜるだけで簡単にわらび餅を作ることができる商品です。サナスが特許第7038999号を取得しております。

「水で出来るわらび餅粉」は、3種類のサイズをご用意しています



30g×2袋入



300g



1kg



作り方・アレンジ

あかつき舎とは

あかつき舎は、「懐かしい」と「今の生活にも馴染む」をコンセプトに、鹿児島を中心とした九州の素材を活かし、日々の暮らしが少しでも楽しく豊かになることを願い商品やサービスをお届けしています。鹿児島県南九州市顚娃町にある古い倉庫をリノベーションした店舗では、懐かしいけれど雰囲気のある空間で、お買い物や、ここでしか食べることをできない「さば節の出汁が香るお蕎麦」を召し上がることが出来ます。



■本件に関するお問い合わせ

株式会社サナス カフェ・ショップ部 あかつき舎

(所在地:鹿児島県鹿児島市南栄三丁目 20 番地)

TEL / FAX:099-269-1001 /099-284-5225

ホームページからのお問合せ :<https://www.sunus.co.jp/contact/>

E-Mail:akatsukiya@sunus.co.jp

以上