

**もち吉が日本相撲協会と「サステナビリティパートナー」契約を締結  
大相撲 100 周年を記念した商品が登場！**

**「大相撲 <sup>あけに</sup> 明荷缶」、「大相撲 いなりあげもち」**

**一月場所開催初日の 1/12(日)より数量限定発売**

株式会社もち吉（本社：福岡県直方市、代表取締役社長：森田恵子）は、2025 年 12 月 28 日に財団法人設立 100 周年を迎える、公益財団法人日本相撲協会（所在地：東京都墨田区、理事長：八角信芳）と「サステナビリティパートナー」契約を締結しました。

今回の契約を踏まえ、もち吉は大相撲 100 周年を記念して、国技館カレー味の揚げせんべいを詰めた「大相撲 <sup>あけに</sup> 明荷缶」と、大相撲特別記念パッケージの「大相撲 いなりあげもち」を一月場所開催初日の 2025 年 1 月 12 日（日）より、北海道地区、東北地区、北信越地区、関東地区のもち吉直営店舗（計 68 店舗）および、もち吉ネット本店（<https://www.mochikichi.co.jp/>）にて、販売します。

※「大相撲 明荷缶」、「大相撲 いなりあげもち」は、東海地区、関西地区、中国地区、四国地区、九州地区の店舗では、大阪場所、名古屋場所、九州場所の開催時期に合わせて順次販売いたします。



### ■ 日本相撲協会ともち吉のご縁について

1991 年に九州地方巡業の一環として第 1 回大相撲もち吉場所が開かれ、現在までに第 10 回まで大盛況のうちに開催されてきました。また、もち吉は米菓づくりに使用する水を「力水」というブランド名でミネラルウォーターとして販売していますが、この「力水」は大相撲本場所です。で使われる実際の「力水」にも使われています。「力水」とは、勝った力士がその勝運を次の力士へ授けるために渡す清めの水のことで

す。

このようなご縁で繋がるなか、もち吉は 2025 年 1 月より日本相撲協会と「サステナビリティパートナー」契約を締結しました。

「サステナビリティパートナー」契約とは、日本相撲協会が 1500 年に渡る相撲の歴史での学びを活かし、大相撲の力を通じてこれから先のより良い未来をパートナー企業と世の中の持続的な発展に貢献していくことを目的に 2023 年より開始しています。

もち吉は、日本相撲協会の「サステナビリティパートナー」として、「米」「水」「あられ・おせんべい」を通じて日本の食文化を世界中や後世に「おいしい笑顔」とともに伝えていくことを目指します。



「力水」



八角理事長・森田社長

## ■もち吉 開発担当者からのコメント

株式会社もち吉 商品本部 製品開発部 飯野奈美



「好き嫌がなく、みんながおいしく楽しめる」をコンセプトに高崎親方が開発した国技館カレー。両国国技館の地下食堂で長年愛されている国技館カレーの味を高崎親方監修のもと、揚げせんべいで再現いたしました。創業以来もち吉がこだわっている「米」。良質な国内産の米から作ったおせんべいをみんながおいしく楽しめるようスパイスのバランスにこだわり、**りんごや和風だしをベースにしたマイルドな**のにコクのあるカレーのタレに漬け込んだ一口サイズの揚げせんべいです。今回、日本相撲協会様、財団法人設立 100 周年を記念して明荷缶に詰めてお届けいたします。

## ■「大相撲 <sup>あけに</sup> 明荷缶」概要

力士の締込や化粧廻しなどを入れるための葛籠（つづら）の「明荷」デザインの缶に、「国技館カレー味」に仕上げたひと口サイズの揚げせんべいを詰めました。伝統の味をお茶の間で、お手軽にご賞味いただけます。



|        |                                                                                                                                                                          |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 商品名    | 「大相撲 明荷缶」                                                                                                                                                                |
| 販売期間   | 2025 年 1 月 12 日（日）～数量限定販売（無くなり次第終了となります）                                                                                                                                 |
| 取扱店    | ・北海道地区、東北地区、北信越地区、関東地区のもち吉直営店舗(計 68 店舗)<br>・もち吉ネット本店 <a href="https://www.mochikichi.co.jp/products/detail/81023">https://www.mochikichi.co.jp/products/detail/81023</a> |
| 価格（税込） | 1,080 円（税込）                                                                                                                                                              |
| 内容量    | 大相撲 国技館カレー揚げせんべい （25 g × 3 袋）                                                                                                                                            |

## ●「明荷」<sup>あけに</sup>とは

大相撲において十両以上の関取力士や行司が持つ、締込や化粧廻しなどの様々な道具を入れるための葛籠（つづら）のこと。関取が本場所および巡業で各地をまわるときに使用します。木材で枠を組み、竹で編んだ上に和紙を張り、漆（うるし）で塗り固めて作られています。持ち主の力士のしこ名が独特の字体で朱書されており、形状や大きさは江戸時代から現代にいたるまでほぼ変わっていません。



## ■「大相撲 いなりあげもち」概要

国内産 100%の上質なもち米を使用したお餅と、和風だしと秘伝の材料で作った甘辛い油揚げがひとつになった、大相撲特別記念パッケージのいなりあげもちです。



|        |                                                                                                                                                                          |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 商品名    | 「大相撲 いなりあげもち」                                                                                                                                                            |
| 販売期間   | 2025 年 1 月 12 日（日）～数量限定販売（無くなり次第終了となります）                                                                                                                                 |
| 取扱店    | ・北海道地区、東北地区、北信越地区、関東地区のもち吉直営店舗(計 68 店舗)<br>・もち吉ネット本店 <a href="https://www.mochikichi.co.jp/products/detail/81021">https://www.mochikichi.co.jp/products/detail/81021</a> |
| 価格（税込） | 250 円（税込）                                                                                                                                                                |
| 内容量    | 切り餅 2 個（60g）・味付け油揚げ 2 個                                                                                                                                                  |

## ■もち吉について

今年で創業 96 年を迎えるもち吉は「米よし、水よし、技よし」のスローガンのもと、米菓の本当のおいしさをお客様にお届けすることに徹して参りました。おいしさの基本である「米」は特に厳選し、すべて国産米で産地や出来具合の最良のものを惜しみなく使います。この最高の米素材のおいしさを際立たせる水も重要で、もち吉では林野庁の「水源の森百選」にも選ばれた福智山山系から湧き出る良質な軟水を使用、これを職人がその日の気温や湿度等による生地の上がりも見極めながら熟練の技で製品に仕上げます。鮮度の高い商品を適正価格でお届けするため、今では全国 233 店（2024 年 12 月現在）の直営店で販売しております。

URL : <https://www.mochikichi.co.jp/> X : <https://x.com/mochidangomura/>  
 Instagram : <https://www.instagram.com/mochidangomura/>  
 Facebook : <https://www.facebook.com/mochidangomura/>

## <会社概要>

社 名：株式会社もち吉（グループ）  
 所 在 地：福岡県直方市下境 2400 番地 字餅米 もちだんご村 餅乃神社前  
 創 業：昭和 4 年 9 月 1 日  
 設 立：昭和 58 年 3 月  
 資 本 金：1.1 億円  
 代表取締役社長：森田 恵子  
 事 業 内 容：米菓の製造と販売（直営店・通信販売）

- ◆うるち米を主原料とする「せんべい」、もち米を主原料とする「あられ」等の米菓及び生餅菓子等の製造販売
- ◆飲料水（ペットボトル・バックインボックス）の販売及び店舗にての給水販売
- ◆お米（自社精米）や豆腐・惣菜などの販売、酒類（乙類焼酎）の販売
- ◆飲食店の運営（水車うどん等）
- ◆商業施設「もちだんご村モール」の運営

<本件に関するお問い合わせ窓口>

もち吉広報事務局 担当：八木澤、真壁

TEL：03-6421-7397 Email：yagisawa@anety.biz