取り扱い商品のご紹介

カジュアル

伝統的

モダン・前衛的

フォーマル

TRADITION
STATUS
DIFFERENCE


一口ういろ


ういろのこな


一口ういろ

INNOVATION
STYLISATION
INTELLECT


季節ういろ


ウイロバー


ういろモナカ

COMFORTABLE
PRAGMATIC
INTEGRATION


手作りういろ・ないろ


各種 詰め合わせ


季節限定
手作りういろ・ないろ


ういろモナカ

ADVENTURE
DRIVE
TRIVIALITY
INTENSITY

大須ういろ

大須ういろのモノづくり

ういろの味を変わらず守り抜くとともに、
伝統にとらわれない新しいういろの楽しみ方を模索

昭和 22 年（1947 年）、私たちは「ういろ」を作り始めました。
ういろは、米粉と砂糖を使った蒸し菓子です。シンプルな素材、シンプルな製法で作られています。素朴さゆえにごまかしが利きません。職人たちは材料を吟味し、その日の温度や湿度を感じながら、経験を活かし、ひとつひとつ丁寧に蒸し上げています。

創業から時は移ろい、当時とはまるで違う社会の中で、ういろの文化を次世代につないでいくために、守らなくてはいけないこと、挑むべきことがあります。ういろに愚直に向き合う姿勢、日常の気軽なおやつとしての素朴さ、日本の文化を大切にすることを大切にしながら、時代に合わせ、味、形、大きさの検討を重ね、新しいういろのスタイルを追求し、デザインの力を活かし多くの人に手に取ってもらうことが、今私たちがういろの伝統を守るために大切なことだと考えています。

そして、いま一度、ういろの美味しさを届け、名古屋をはじめ全国に広まり、日常のおやつとして多くの人に食べられるお菓子になるよう努めていきたいと思います。



ウイロバー

（参考店頭税込価格 ¥864）

2015年の発売以来のヒット商品。
従来のういろの概念を変えました。

2015年の発売以来のヒット商品。従来のういろの概念を変えました。
ターゲットを若年層に絞り開発。Instagram はじめ SNS でも多く取り上げられ、今では名古屋土産の代表的な存在にまで成長しまた。

AAAのコンサートや二宮和也さんのファンミーティングでは、オリジナルパッケージを制作。オフィシャルお菓子として用されました。
また、サクマ製菓「いちごみるく」とのコラボレーションでは、バーをオリジナル色に。新しい食感を生み出し話題になりました。
大変お問い合わせの多いアイテムです。

ウイロバーは、より手軽に！より食べやすく！そしてより米粉の風味を大切に！という想いから生み出されました。ういろを切ることなく、アイスキャンディのようにバーを持ってお召し上がりいただけます。
こだわりの食感を楽しめる新しいウイロスタイルです。







桜 ×1、黒 ×1、白 ×1、ないろ ×1、抹茶 ×1
1 本　32 g (3.5×9.5×2.1cm)
箱サイズ　18.5×10.5×2.4 cm
賞味期限　3週間

大須ういろ

ういろモナカ

（参考店頭税込価格 ¥324～）

ういろモナカは、ウイロバーに次ぐ人気商品。
ういろの新しい食べ方、
ありそうでなかった食べ方の提案です。

ひとつひとつ別々に入っているそれぞれの素材を、お客様にモナカに
仕上げていただく意外性が SNS で話題に。
モナカ皮にあんとういろをはさんでお召し上がりいただくひと口サイズの
新しいウイロスタイルです。それぞれの食感が引き立て合い美味しい
ハーモニーを生み出しています。もっちりういろ、しっとり餡、サクッと
モナカ皮3つの食感をお楽しみいただけます。

スターフライヤーの名古屋→台湾便の就航時には、機内食のご当地おやつ
として。また、リラックマ２０周年ツアー記念、中部国際空港セントレア
開港２０周年記念の特別パッケーにも採用されました。
個包装の紅白（桜、白）でブライダル需要としても人気があります。

白、桜、抹茶の3味があり、3個入、5個入もご用意しています。
また、WEB限定で、お手土産にふさわしい詰め合わせ6個入、12個入も
大変好評です。

賞味期限　3週間







大須ういろ

季節ういろ

（参考店頭税込価格 ¥756）

四季折々の味覚を、ういろで楽しむ。
季節の素材と二つの味を楽しめる「季節ういろ」。

日本の四季とともに、その時季ならではの素材を取り入れてきた「季節ういろ」。2025年、これまで培ってきた経験と技術を生かし、素材、味わい、パッケージデザインまで大幅にリニューアルしました。

春は「さくら餅・よもぎ餅」、夏は「甘夏・マンゴー」、秋は「さつま芋・栗」、冬は「濃い抹茶・柚子」。季節ごとに素材の選び方や組み合わせにこだわり、それぞれの風味を生かしながら、ういろのもっちりとした食感とともに楽しめる味わいに仕上げています。

ひと口サイズのういろを一つずつ個包装し、1箱に二つの味を詰め合わせました。パッケージには水玉やストライプ、チェックなど親しみのある柄を取り入れ、季節ごとに異なる色やデザインを展開。箱を開ける瞬間から、季節の楽しさを感じていただける商品です。

昔ながらのういろに、季節の素材と新しい感覚を。
四季の移ろいとともに楽しんでいただける、季節限定のういろです。

1個　30ｇ
箱サイズ　9.0×13.0×9.0ｃｍ
賞味期限　3週間







大須ういろ

ういろのこな

（参考店頭税込価格 ¥648）

「お米の蒸し菓子」を、おうちで手づくり。
蒸したてのういろを楽しめる新しいかたち。

ういろは、米粉から作る蒸し菓子です。その美味しさや食感、蒸して作る楽しさをもっと知っていただきたいという想いから生まれた商品です。お湯を加えて混ぜ、蒸して冷やすだけで、ご家庭で手軽にういろをお作りいただけます。

工場で開催したういろ作り体験教室で、ういろができあがる様子を楽しむ子どもたちの姿が開発のきっかけとなりました。ご家庭でも親子で楽しめる「手づくり体験」として商品化しました。

味のアレンジも自由自在。コーヒー味や紅茶味、栗やさつま芋などを加えたり、あんこやアイスクリームを添えたりと、自分だけのういろを楽しめます。蒸したてならではのやわらかさや、生地が落ち着いた頃のもっちりとした食感など、お米の蒸し菓子ならではの魅力を味わえます。

ご家庭で作る楽しさと、お米の蒸し菓子ならではの美味しさを伝える体験型の商品です。親子でのおやつ作りはもちろん、お土産としても、作る時間から楽しんでいただけます。

1個　115g
箱サイズ　14.0×4.0×20.0cm
賞味期限　2ヶ月







大須ういろ

手作りういろ・ないろ

（参考店頭税込価格 ¥972）

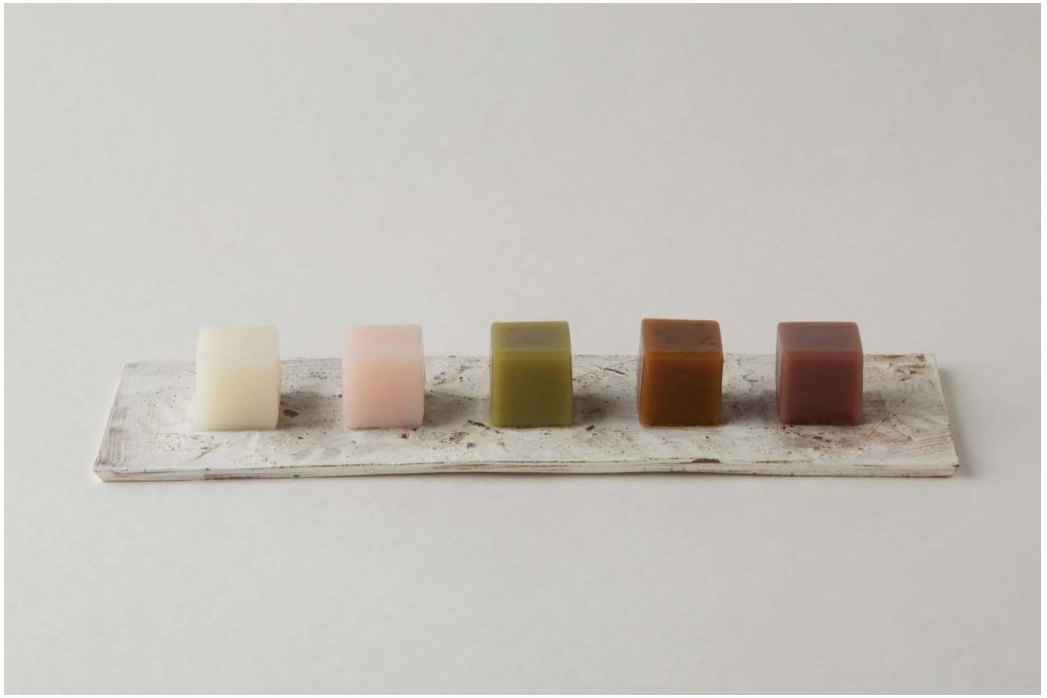
昔ながらの製法を、今のかたちに。
大須ういろの原点を見つめ直した、手作りのういろ・ないろ。

長年親しまれてきた棹タイプのういろを、2022年に大幅リニューアル。パッケージデザインだけでなく、原材料や米粉の配合、蒸し方まで一から見直し、よりもっちりとした食感と、お米の風味を感じられる味わいを追求しました。製法も機械づくりから手づくりへ。昔ながらの製法に立ち返り、職人がその日の気温や湿度、生地の状態を見極めながら、直接「生蒸気」を当てて一本一本丁寧に蒸し上げています。

さらに、長年の課題だった「切りにくさ」にも向き合いました。もっちりとしたういろを美しく切り分ける「切れているういろ」は、大須ういろが培ってきた技術のひとつ。棹の姿はそのままに、包丁を使うことなく、一切れずつそのままお皿に盛り付けてお召し上がりいただけます。

白、桜、抹茶、黒、ないろの5種類。それぞれの味を一本ずつ、たっぷりと楽しめるのも棹ういろならではの魅力です。昔ながらの製法と新しい工夫、職人の手仕事と技を凝縮した、今の大須ういろを代表する商品です。

1本　250ｇ
箱サイズ　18.5×4.2×3.8 cm
賞味期限　3週間







大須ういろ

季節限定　手作り ういろ・ないろ

（参考店頭税込価格 ¥1296～）

大須ういろの技とこだわりを詰め込んだ、最高峰のういろ。
職人の手仕事から生まれる季節の逸品。

職人が一本一本丁寧に蒸し上げる「手作りういろ・ないろ」をベースに、季節ごとに選び抜いた素材を合わせ、さらに美味しさを追求した季節限定のシリーズです。

ただ素材を加えるのではなく、ういろそのものの美味しさと、素材の持ち味、
その両方が最も引き立つバランスを大切にしています。
秋の「栗ういろ・栗ないろ」では、大粒の栗を一粒ずつ入れ、ほっくりとした
栗ともっちりとしたういろを一緒に味わえるよう、栗の大きさや分量、
甘みのバランスまで何度も試作。
「餡入りういろ」では、ういろの中に餡を一つひとつ包み、餡の量を1g単位で
調整しながら半年以上試作を重ね、ういろと餡、それぞれの食感と味わい
が最も調和する仕立てを追求しました。

手作り手作りういろ・ないろで培った職人の技に、素材へのこだわりと、
さらなる手間を。今の大須ういろが考える、最高峰のういろです。







1個　160ｇ
箱サイズ　16.7×13.8×4.3 cm
賞味期限　1ヶ月

大須ういろ

ひと口ういろ

（参考店頭税込価格 ¥648～）

大須ういろの定番。不動の人気商品です。
入り数のバリエーションも豊富。

5 個入、10 個入、15 個入、20 個入、25 個入があり、用途によってお選びいただけます。　5 個入は、巾着タイプで可愛いと話題になり、ちょっとしたお土産、また自分へのご褒美として人気です。

白･桜･抹茶･黒･ないろ、大須ういろの代表的な5色の味が楽しめるので、ういろが初めての方への贈り物としても最適です。

デザイン性が評価され、GUCCI名古屋店のリニューアルOPEN時には、ノベルティーとして採用されました。また、ＪＲ東海のぞみ３０周年記念には、5個入の新幹線パッケージを制作。NHK大河ドラマ「どうする家康」放送記念特別パッケージにも採用されました。







1個　45 g (5.0×4.4×2.0 cm)
賞味期限　3週間

大須ういろ



会社概要

社名	株式会社 大須ういろ
事業概要	ういろ、ないろの製造販売
所在地	〒459-8009　愛知県名古屋市緑区清水山 2-1619
設立	昭和 24 年 2 月 15 日
問い合わせ先	電話番号｜TEL:052-626-3000
	WEB｜https://osuuiro.co.jp/contact

大須ういろ