

不二家 NEWS RELEASE

2026年6月1日
株式会社 不二家



創業 200 余年の老舗「榮太樓總本舗」とのコラボレーション！
不二家洋菓子店「和菓子の日」スイーツ



全国の不二家洋菓子店にて 2026 年 6 月 12 日(金)より期間限定発売

株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：河村 宣行）より、2026年6月12日（金）から展開する株式会社榮太樓總本舗とのコラボレーションについてご案内します。

■ミルキー75周年記念「和洋折衷」スイーツが登場

6月16日の「和菓子の日」に合わせ、江戸時代から続く日本橋の老舗「榮太樓總本舗」と不二家洋菓子店がコラボレーションいたします。今年、発売75周年を迎えたミルキーを記念し、榮太樓總本舗の伝統的な和の素材と、不二家の長年愛されるミルキーをかけあわせた商品を発売いたします。老舗ブランド同士のコラボによる期間限定スイーツをぜひお楽しみください。

◆「日本橋榮太樓の黒みつ使用 ミルキーティラミスケーキ」



黒みつシロップを染み込ませたスポンジに、もちっとした食感のわらび餅クリームとミルキーと同じ北海道産練乳を使用したミルキーティラミスクリームを重ね、上面をカラメル黒みつグラサージュで仕上げました。コクのある「日本橋榮太樓の黒みつ」を使用した、上品な味わいのケーキです。

「日本橋榮太樓の黒みつ使用
ミルキーティラミスケーキ」
2026年6月12日(金)より期間限定発売
税込 691円

黒みつシロップを
染み込ませたスポンジ



カラメル黒みつグラサージュ

もちっとした食感のわらび餅クリーム

ミルキーティラミスクリーム

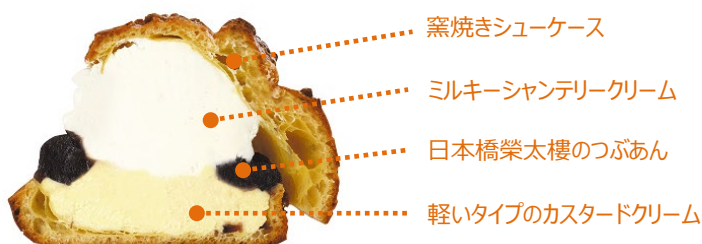
▲断面図

◆「日本橋榮太樓のつぶあん使用 ミルキー窯焼きダブルシュークリーム」



不二家で人気の「窯焼きダブルシュークリーム」を和風仕立てにアレンジ。軽いタイプのカスタードクリームに、小豆の風味豊かな「日本橋榮太樓のつぶあん」、ミルキーと同じ北海道産練乳を使用したミルキーシャンテリークリームを絞ったボリューム満点なシュークリームです。

「日本橋榮太樓のつぶあん使用
ミルキー窯焼きダブルシュークリーム」
2026年6月12日(金)より期間限定発売
税込 594円



▲断面図

株式会社榮太樓總本舗とは

文政元年(1818年)創業。東京・日本橋に本店を構える和菓子の製造販売会社。金鰐(きんつば)、飴、どらやき、ようかんなど、伝統を守りながらも時代に合わせた菓子作りを続け、多くのお客様に愛されています。

株式会社榮太樓總本舗 公式ウェブサイト:<https://www.eitaro.com/>

※画像はすべてイメージです。

※店舗によりお取り扱いのない場合もございます。

※一部の不二家レストランでも販売します。

※イートインスペースでの飲食には標準税率(10%)が適用され、掲載の税込価格とは異なります。

※商品内容及びデザインは変更となる場合がございます。

不二家ウェブサイト

<https://www.fujiya-peko.co.jp/>

不二家洋菓子店ブランドサイト

<https://www.fujiya-peko.co.jp/cakebrand/>

お客様お問い合わせ先

株式会社不二家

お客様サービス室

電話:0120-047228

報道関係者お問い合わせ先

株式会社不二家

広報 IR 部広報室

電話:03-5978-8110