

2026年2月9日



—(株)天山×(株)富士正醤油醸造元×(株)SING×(株)モロフジが新商品を共同開発—
和洋菓子「ワンクしょうゆぷりん」の商品化・販売支援について



西日本シティ銀行（頭取 村上 英之）は、商品化支援プロジェクト～みんなでつくるワンクの
プロダクト～「ワンク堂※1」において、25年1月にグランプリ・準グランプリを受賞した第1期の
4社※2が共同開発した和洋菓子「ワンクしょうゆぷりん」の販売を支援しますので、お知らせします。

この度、「ワンク堂」を通じて出会った地元事業者4社—①お客さまに驚きと感動を届ける
和菓子製造・販売業者の株式会社天山、②福岡のしょうゆ文化を全国に広める老舗醤油蔵の
株式会社富士正醤油醸造元、③確かな技術で使いやすさを形にする株式会社SING、④包装業界の
トップランナーの株式会社モロフジ—は、「4社それぞれの強みや技術を掛け合わせることで、
唯一無二の新商品を開発したい」と試行錯誤を重ね、伝統的な「和」の調味料であるしょうゆと
「洋」のスイーツ技術を融合させたこだわりのオリジナルプリンを完成させました。

当行は、業種の垣根を超えた4社の挑戦に賛同し、商品開発会議への参加や商品設計のサポート、
当行公式キャラクターの「ワンク」を用いたデザインをブランディングの視点でアドバイスするほか、
「ワンクしょうゆぷりん」のお披露目の場として、本日から福岡市で開催される「第21回世界観光
ガイド連盟（WFTGA）総会※3」において当行が出展する「西日本シティ銀行 出展ブース」を提供する
こととしました。

なお、「ワンクしょうゆぷりん」の売上代金の一部は、当行を通じて地域の子ども食堂や社会福祉
団体などに寄付します。

当行は今後も「ワンク堂」を通じた商品開発や販売支援等を継続し、地元事業者さまと共に地域
に新たな活力を注入するとともに、子ども支援などの地域貢献活動に取り組んでまいります。

- ※1 ワンク堂の詳細については、2024年7月26日付けのニュースリリース「[商品化支援プロジェクト『ワンク堂』の立ち上げについて](#)」をご参照ください。
- ※2 グランプリ・準グランプリを受賞した第1期の4社の詳細については、2025年1月28日付けのニュースリリース「[ワンクを活用した商品化支援先の決定について](#)」をご参照ください。
- ※3 世界観光ガイド連盟総会の詳細については、一般社団法人九州通訳・翻訳者・ガイド協会のHP (<https://k-itg.or.jp/>) をご覧ください。

記

<「ワンク堂」第1期の4社が共同開発した新商品>

名 称	「ワンクしょうゆぷりん」	 <p>1個 800円（税込）</p>
開発事業者 （製造元）	<ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆぷりん：株式会社天山×株式会社富士正醤油醸造元 ・容器：株式会社SING <p>※食べ終わった後の容器は、コップや小物入れなどにご活用いただけます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テイクアウトバッグ：株式会社モロフジ 	
販売日	2026年2月9日（月）、10日（火）、12日（木）	
販売場所	世界観光ガイド連盟総会「西日本シティ銀行 出展ブース」	

■参考：4社の概要

<p>株式会社 天山（食料品製造・販売）</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 住所：福岡県太宰府市幸府2丁目7番12号 ➤ H P： https://www.monaka-de.com/ <ul style="list-style-type: none"> ・ 当社は創業から20年以上、伝統的な和菓子を提供しつつも、時代に合わせた新たな価値を生み出してきた和菓子屋です。あずきや皮などの原材料にこだわり、一つひとつ丁寧に手作りしている和菓子を提供しています。 ・ 素材の良さを引き出す和菓子の伝統を大切にしつつ、和菓子の垣根を超えた、新しい世界に挑戦し、お客さまにこの上ない驚きと感動をお届けしています。 ・ 当社の太宰府店と筑前町店は鬼瓦最中を主力商品に、福岡名産のあまおう苺や栗（いずれも期間限定）などを使った和菓子を提供しており、テレビや雑誌で多数の取材を受ける人気店となっています。 	
<p>株式会社 富士正醤油醸造元（食料品製造・販売）</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 住所：福岡県糟屋郡志免町別府1丁目8番16号 ➤ URL： https://fujimasa-kamosu.co.jp/ <ul style="list-style-type: none"> ・ 当社は、日露戦争終結後、志免町が産炭地として劇的に町の姿を変えはじめていた1909年に創業。以来、当社は醤油造りを通して郷土の食卓、地域の味を見つめ続け、2009年には創業100周年を迎えました。 ・ 当社は、この地に育まれてきた地醤油を、これからも守りつないでいくこと、そして、社業を通して地域の未来に貢献できることを目指し、研鑽努力を続けています。 ・ 麹菌が大豆や小麦成分を分解し、より体に有用な成分を醸し出すように、当社は「ふるさとを醸す」ことで、地域にとっての麹菌のようでありたいとの思いを今も変わらず持ち続けています。 	
<p>株式会社 SING（シリコン製品製造・販売）</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 住所：福岡県久留米市大善寺町宮本768番地2【本社】 福岡県太宰府市内山636番地【事務所】 ➤ H P： https://sing-si.co.jp/ <ul style="list-style-type: none"> ・ 当社は久留米市に本社があり、太宰府市でシリコンゴム製品を製造しています。 ・ シリコンゴムは耐熱性・耐腐食性といった高機能材料としての特性がある一方、他のゴムよりも価格が高くコスト面で劣るといった特徴があります。当社はシリコンゴムの製造を専門にすることで、材料の大量仕入れによる大幅なコストダウンを図り、低コストで製品を製造しています。 ・ 「シリコンゴムの製品を頼むならSINGしかない」。そんなお言葉を頂くために、企業努力を怠らず日々改善を重ね、シリコンゴムのことならどこにも負けない自負と確かな技術力で多くのお客さまからの支持を得ています。 	 <p>SING Corp.</p>
<p>株式会社 モロフジ（包装資材製造・販売）</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 住所：福岡県筑紫野市武蔵3丁目2番18号 ➤ URL： https://www.morofuji-g.jp/ <ul style="list-style-type: none"> ・ 当社は1953年の創業以来、包装業界のトップランナーとして走ってきました。手提袋の主役は紙袋からポリ袋へバトンタッチし、現在に至るまで実に様々な素材や形状の袋が生まれてきました。当社もまた問屋から手提袋のメーカーへと進化を遂げ、時代やお客さまの要望に即した手提袋を提供すべく、日々研究を重ねています。 ・ 当社には手提袋のプロとして長年培ってきたノウハウがあり、経験と実績というソフトと万全の生産体制というハードの両方を最大限に活用しながら大切な製品をお客さまの手元にお届けしています。 	



▲ワンク堂第1期4社の社長および村上頭取が登場したワンクとのコラボ商品記者発表時の写真



「ワンクしょうゆぷりん」の試作品について説明する天山の社長（上）

「ワンクしょうゆぷりん」の試作品を試食する4社の関係者および行員（下）



以上

本件に関するお問い合わせ先
広報文化部 矢野・渡 TEL 092-461-1869