中川政七商店
2026年11月19日

“一生もの”の鏡餅と、“味変”で楽しむ毎日のお餅。
中川政七商店が、九谷焼や漆など日本の工芸でつくる鏡餅飾り8種とお餅専用たれなど3種を発売

1716年創業の奈良の老舗・株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市、代表取締役社長 千石あや）は、新しい一年を迎えるお正月に向けて、日本各地の工芸技術を生かした鏡餅飾り8種をはじめ、5産地のお餅を食べ比べるセット「もちくらべ」や、お餅のアレンジメニューを楽しむ「お餅のための和三盆きなこセット」「お餅のためのかけだれ」を、11月上旬より全国の直営店およびオンラインショップにて順次発売しています。



1716年に創業した中川政七商店は、日本の工芸とともに、心地好い暮らしをお届けしています。お正月飾りは約20年前から開発・販売を続け、中でも「鏡餅飾り」の累計販売数は4万個以上。各地の工芸技術を生かしたお正月飾りを提案してきました。

2026年の消費者調査※では「節約と贅沢のメリハリをつけるようになった」が、価値観の変化の第1位に。日々の支出を抑えながらも、自分にとって価値あるものにはお金をかける「メリハリ消費」が広がっています。

ものを選ぶ基準が変わりつつある今、私たちが提案したいのは、お正月飾りも永く大切に使い続けること。これまで販売してきた木製やガラス製に加え、今年は、九谷焼や漆など多様な工芸の技を生かし、「一生もの」として愛着を持って飾れる鏡餅飾り8種を展開します。さらに、いつものお餅にひと味加えて楽しむ、食の新商品もご用意しました。

鏡餅飾りには、繊細で華やかな絵付けが特徴の九谷焼、木目と艶が際立つ山中漆器、一塊の木から彫り出す井波彫刻、3D技術と組み合わせた手漉き和紙、鏡餅の下に小さなこけしを忍ばせた木工細工など、多彩な工芸の技を生かしました。毎年飾るたびに愛着が深まるお正月飾りです。 一方、食べるお餅には、全国5産地のお餅を食べ比べる「もちくらべ」や、お餅のおいしさを引き立てる専用たれなどが登場します。

毎年飾るのが楽しみになる鏡餅と、ひと手間加えるだけで、いつものお餅がひと味違うおいしさに。飾る楽しみと食べる喜びの両方から、新しい一年を迎える時間を提案します。



※出典：デロイトトーマツ 2026年度「国内消費者意識・購買行動調査」https://www.deloitte.com/jp/ja/Industries/consumer/research/consumer-behavior-survey.html

日本各地の工芸技術を生かした鏡餅飾り



上出長右衛門窯 お鏡　68,200円

明治12年創業の窯元・上出長右衛門窯と、毎年飾っていただける九谷焼の鏡餅を作りました。九谷五彩といわれる鮮やかな絵付けが特徴。橙の部分には、埋め尽くすように描いた花々の輪郭を金彩で縁取る「花詰」の技法が用いられています。



漆の鏡餅飾り　52,800円

漆をふんだんに用いてハリやツヤを高めた、上質な鏡餅飾りを作りました。お餅と漆台には、ろくろを使った山中漆器の挽物技術を生かし、木目の美しさを引き立てる拭き漆で仕上げました。橙には蒔絵などの技法を凝らし、さらに縁起のよい南天の造花を添えています。



井波彫刻の鏡餅飾り　49,500円

日本有数の木彫りの町・井波で、くすの木を彫り出して仕上げた鏡餅飾り。ノミ跡に残る手仕事のぬくもりや、一塊の木から生まれたとは思えない立体的な造形に、職人技が息づく工芸の美しさを感じていただけます。くすの木ならではの清々しい香りも魅力です。



手漉き和紙の鏡餅飾り　25,300円

伝統的な手漉き和紙と、現代の3D技術が融合した鏡餅飾り。作り手は、愛媛県西予市の和紙工房「りくう」。3Dモデリングで成形した立体のベースに、職人が一つひとつ手作業で和紙を漉き重ねています。黄金色の橙には金沢箔の技術を用い、華やかさを添えました。



こけしの鏡餅飾り（波／縞）　各14,300円

こけし職人が天然木を削り出して仕上げた鏡餅飾り。台から鏡餅を外すと、小さなこけしが現れる楽しいしかけを施しました。なめらかな木肌が特徴のミズキを使用し、台には回転する木地に筆を当てて線を描く「ろくろ線」の技法で、繊細な模様をあしらいました。



瀬戸焼の鏡餅飾り　5,500円

千年以上の歴史を持つ焼物の産地・瀬戸にある「中外陶園」と作った鏡餅飾り。白磁を引き立てる透明の釉薬をかけ、光沢を湛える清らかな佇まいに仕上げました。橙の凹凸まで丁寧に作り込み、歴史ある瀬戸焼ならではの技術を細やかに取り入れています。



鏡餅飾り 中　16,500円／鏡餅飾り 小　7,920円

やさしい佇まいが魅力の、コブシの木を使った鏡餅飾り。お餅は石川県加賀市山中のろくろ職人が、伝統の挽物技術で仕上げました。橙には京都の正絹組紐を、葉には手織り麻を用い、細部まで素材と技術にこだわりました。



ガラスの鏡餅飾り　10,560円

ガラスの塊から磨き出した、透明感あふれる鏡餅飾り。自然光を受けると美しく輝き、窓辺に飾るのもおすすめです。上下に分かれたお餅の間には、水引の結び文様をあしらいました。橙には上品な光沢の正絹組紐、敷板には木目の美しい吉野檜を使用しています。

味変で楽しむお餅





日本全国もちくらべ 1,728円

日本全国の米どころ北海道、新潟、京都、岡山、佐賀、五産地のもち米で作ったお餅を食べ比べできるセット。もち米の品種や育まれた風土により、香りや味わいの違いがお楽しみいただけます。

・北海道“風の子もち”「米」を感じる素朴な味わい
・新潟“こがねもち” 舌触りがやわらかく、濃厚な味わい
・京都“新羽二重餅” のびとコシがあり和菓子のよう
・岡山“ヒメノモチ” 粘りと甘みを感じる繊細な味わい
・佐賀“ヒヨクモチ” 粘りがあり、もちもちと旨味が広がる





お餅のための和三盆きなこセット 1,296円

ご家庭で本格的な「きな粉餅」を楽しめるセット。北海道産大豆を深煎り焙煎した香ばしいきな粉と、沖縄県産のさとうきびを使用した琉球和三盆を組み合わせました。大豆の豊かな風味を、和三盆の上品な甘みが引き立てます。お好みの割合で混ぜ合わせ、温めたお餅にたっぷりとまぶしてお召し上がりください。





お餅のためのかけだれ 756円(11月25日発売)

お餅にかけるだけで、手軽に味のアレンジを楽しめるパウチタイプのたれ。みたらし団子から着想を得た、とろりとしたたれがお餅によく絡み、和三盆の上品な甘みが口いっぱいに広がります。焼き餅はもちろん、鍋や電子レンジでやわらかくしたお餅にも、そのままかけてお楽しみいただけます。

鏡餅飾りモチーフは他にも



ミニタペストリー 鏡餅 5,940円

和室以外の部屋にも飾りやすい、小さなサイズのシンプルなタペストリー。手績み手織りの麻生地にステンシルで立体的に鏡餅を描きました。シンプルな絵柄ながら、ぼかしをいかした一点一点少しずつ異なる風合いに、手仕事ならではのあたたかみが感じられます。



鏡餅みくじ 594円

陶製の鏡餅の中に、小さく折りたたんだおみくじが入っています。年の初めの運試しで引いたあとは、ちいさなしつらい飾りとしてお楽しみいただけます。



かや織ふきん 鏡餅 550円

鏡餅を描いたお正月にぴったりなふきん。パッケージに入った状態では鏡餅だけが見え、広げると鏡餅のうしろに扇型が、周りには梅が散りばめられた遊び心のあるデザイン。お年賀やちょっとした手土産におすすめです。

※すべて税込み表記です
※「お餅のためのかけだれ」のみ11月25日発売。その他の商品は発売中です

〈お客様お問合わせ先〉
中川政七商店
https://nakagawa-masashichi.jp/

〈報道関係者様お問合わせ先〉
株式会社中川政七商店 広報 佐藤 菜摘
080-3464-4622　kouhou@yu-nakagawa.co.jp