

「第12回かさま新栗まつり」の開催について

2018年9月29日(土)・30日(日)午前9時～午後4時 ※雨天決行
@笠間芸術の森公園 イベント広場

「笠間の栗」を広くPRするため、栗をテーマにした「第12回かさま新栗まつり～笠間の「新」栗、新たなるステージ」を、笠間芸術の森公園で開催します。

栗菓子・生栗などの販売や、栗を使ったゲーム、栗スイーツ作り体験教室、小学生からアイデアを募る『かさまの「栗」アイデアレシピコンテスト』などがあり、家族連れでも楽しめるおまつりです。

また、今回も各店舗の特色を詰め込んだモンブランが集まるコーナーや、特別企画「大きな栗カンブッシュづくり」に挑戦！などのイベントを企画しています。



※昨年の「第11回かさま新栗まつり」の様子

- 開催日 : 平成30年9月29日(土)・30日(日)
 - 時間 : 午前9時～午後4時
 - 開催場所 : 笠間芸術の森公園(笠間市笠間2345)
 - 出店者数 : 81店舗(昨年比1.5倍)
 - 主催 : 「笠間の栗」を考える会
 - 催事予定 :
 - ☆ゆで栗の試食、栗加工品の販売 ☆茶席 ☆栗に関連したハンドメイド商品
 - ☆栗拾い・栗むき・陶芸体験 ☆栗でゲーム(栗ダーツ、栗ゴルフ、重さ当てなど)
 - ☆かさまの「栗」アイデアレシピコンテスト ☆かさまの栗スイーツ作り体験教室
 - ☆栗キッズランド ☆栗ランチ ☆モンブラン通り
- 【NEW】☆大きな栗カンブッシュづくりに挑戦！
【NEW】☆笠間のラッキー栗ぜんざいの販売 など
- ※内容等が変更される場合があります。予めご了承ください。

この件に関するお問い合わせ
笠間市役所 農政課 担当:海老澤、美留町
電話番号:0296-77-1101(内線527) ファックス番号:0296-77-1146
E-mail: nogyosg@city.kasama.lg.jp

かさま新栗まつり

第12回

2018年

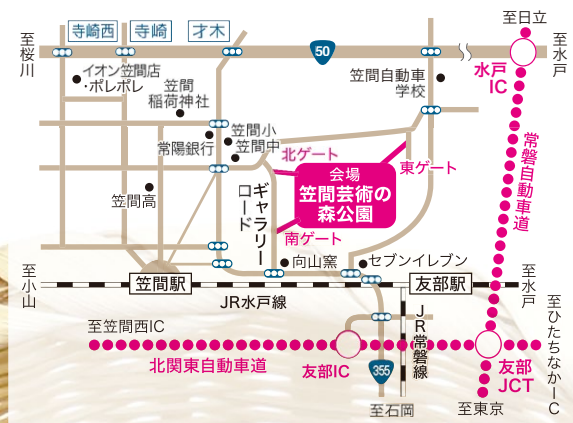
9月29日・30日

午前9時～午後4時 ※雨天決行

今回から会場が変わります

於：笠間芸術の森公園
イベント広場 (茨城県笠間市笠間2345)
会場駐車場：約1,100台[有料]

笠間の新栗、
新たなるステージ



今年も栗づくしにこだわります！

特別企画 #大きな栗カンブッシュづくりに挑戦！
#笠間のラッキー栗ぜんざい

- #ゆで栗の試食
- #栗加工品の販売
- #栗拾い体験
- #栗ダーツ・栗ゴルフ・栗の重さ当て
- #栗スイーツづくり体験教室
- #栗に関連したハンドメイド商品
- #栗茶席
- #新栗ライブ

#モンブラン通り
各店舗の特色を詰め込んだモンブランが集まります。

**#かさまの「栗」
アイディアレシピコンテスト**
小学生からアイデアを募集し、職人が商品化する人気企画。

主催：「笠間の栗」を考える会 共催：笠間市、常陸農業協同組合、県央農林事務所 笠間地域農業改良普及センター
後援：笠間市商工会、(一社)笠間観光協会、(一財)笠間市農業公社、(一社)茨城県観光物産協会、(株)茨城新聞社、
(株)茨城放送、茨城県菓子工業組合笠間支部、茨城県立笠間陶芸大学校、NPO法人ノースマーク、
NPO法人笠間ツクルことを考える会、NHK水戸放送局 ※順不同

お問い合わせ 「笠間の栗」を考える会(事務局：笠間市役所 農政課) ☎ 0296-77-1101(内線527)

かさま新栗まつり
web site
<https://kasamashinkuri.wixsite.com/home>



第12回 かさま新栗まつり 出店者一覧

店舗名(出店者名)	出展内容・販売商品
パティスリー シュール・ミガワ	モンブラン、栗のムース
フレッシュグリーン	モンブラン、マロンパイ、栗入りコロケバーガー
洋風笠間菓子 グリュイエール	笠間和栗モンブラン、笠間和栗モンブランシュール、笠間和栗タルト、栗棒、おちぼ栗、栗の山等
フランス菓子 ルプラン	モンブラン、くりパイ、ポヤージュくり
フランス料理 Tortue	笑ってしまうほど美味しいモンブラン、笠間栗プリン「極くり。」、栗のベニエ、栗マドレーヌ等
森の石窯パン屋さん	モンブランデニッシュ、グラパン(栗)、栗一むパン
菓匠にいつま	モンブラン大福、栗おこわ、栗蒸しパン等
五條製菓	和風モンブラン、栗むし羊かん、栗羽二重、栗おこわ等
松月堂	栗モンブラン、焼モンブラン、栗赤飯、栗どら焼等
お菓子の店 くりむ	笠間のモンブラン、栗の輪、栗とアーモンドのタルト、マロンパイ、極栗入りシュークリーム、笠間栗祭り等
有限会社 ナガタフーズ	モンブラン、すいーとまるん、抹茶すいーとまるん
(有)飯野屋製菓	和風モンブラン、栗赤飯、栗赤飯いなり、栗パイ等
西欧和菓子 木村屋本舗	焼栗モンブラン、マロンパイ、栗ガレット、栗どら等
松島製菓	松島和モンブラン、登り窯、栗おこわ、栗デニッシュ
お菓子処 ひろせ	生チョコモンブラン、口福柿、栗最中、栗蒸し羊かん等
笠間雪みるく	栗のモンブランかき氷
(一財)笠間市農業公社	焼き栗
ラ・メゾン・ド ガトー・マサキ	焼菓子、焼栗
笠間クラインガルテン 楽農工房	栗とジャージーミルクのじゃむ
ふる川製菓	栗ムース大福、栗蒸し羊かん、栗きんつば
IRO toridori	笠間の栗サンド、抹茶の栗サンド、栗麦茶等
つくばぶりん	和栗プリン
茨城県菓子工業組合 石岡支部※	栗の和菓子、栗の洋菓子、栗のいしおかサンド ※和菓子工房おじま、スガヤベーカリー、手づくり和菓子 高砂屋、銅山堂、プティグリオ、ぶれっどのケーキ屋さん
あいきマロン(株)	栗カレー、生栗愛宕山、焼栗愛宕山等
中屋総本店	笠間栗むしまんじゅう
菓笑堀江製菓	栗粉餅、笠間の秋風、栗水ようかんブリュレ
パンお菓子の カサマロン	コーヒーマロン、マロンクリームパン、栗を使った焼菓子
パンヤ・クルート	栗あんぱん、栗のケーキサレ、栗のカンパーニュ等
(株)根本製菓	くり甘納豆、くり入甘納豆笠間焼コラボ、マロンチョコ
もち菓子の店とみた	栗おこわ、岩間の栗、栗むし羊かん、純栗羊かん等
KKT6 箱田 素子	生栗
やなわあ工房	生栗、むき栗、渋皮煮、栗菓子、栗おこわ等
湯崎栗園	生栗、栗甘納豆
農工房ふかさわ	生栗、むき栗、くりあまなっとう、栗おこわ
食品加工 イリエ	生栗、揚げ栗、むき栗、渋皮煮、栗ジェラート
企業組合 笠間市物産センター	焼き栗、生栗
鍋屋	栗おこわ、焼き栗、栗だんご、飲料水
焼栗陶房	笠間焼陶器
釉志窯・志賀出	笠間焼陶器
青藍	栗染物
森羅山房窯	笠間焼陶器
高安桐工芸	まな板、食品ストッカー、カトラリーケース等
JA常陸 マロンファミリーズ	焼き栗、栗ジェラート、米発酵アイス(栗味)、生栗、栗ようかん、栗プリン、栗ジャム、飲料水等
笠間工芸の丘(株)	かさま栗ソフトクリーム

※当日、予告なしに商品が変更となることがあります。

店舗名(出店者名)	出展内容・販売商品
栗カフェ	栗モナアイス、マロンカフェオレ、鶏と栗のうま煮サンド
ワッフル工房	マロンワッフル、コーヒー、ジュース
きらら館	栗クレープ、栗パンケーキ
Hige Boss	栗豚ロースト、栗豚ロースト丼、栗豚もつ煮
お食事処 いこい	栗入りモツ煮込み、チキンステーキマロン ジンジャーソース、飲料水
芳賀屋	揚げ栗、栗判焼、栗やきそば、栗アイス等
キムチ工房 かわさき	栗入りキムチ、栗入りトッポギ
石井食品	笠間の栗を使った栗ごはんの素
鉄板焼き工房 あっちち	くりボール、栗入りお好み焼き
うまい栗焼酎をつくる研究会	栗焼酎
昭和ジャズ喫茶 2cv	フィリピン栗バーベキュー、コーヒー、ジュース
NPO法人 グラウンドワーク笠間	マロンポークのメンチバーガー、マロンポークのメンチカツ、マロンポークコロケ、くりソフトクリーム
ポークたやまや	マロンポークベーコン焼き、マロンポークウィンナー焼き、マロンポークフランクフルト
和旬魚菜やま中	マロンポークやきそば、栗コロケ、栗おこわ等
茨城県日本調理 技能士会	常陸牛栗入り丼ぶり、中華風栗入り牛煮込み丼等
中川学園調理技術 専門学校	笠間産栗と霞ヶ浦産川エビのトマトクリーム生スパゲティ、パインミー
笠間いなり寿司 いな吉会加盟店会	笠間いなり寿司

特別企画

◆ 大きな栗カンブッシュづくりに挑戦!

日時/9月29日(土) 11:00~12:00

フランスではウェディングケーキとして祝いの席に用意されるクロカンブッシュ。かさま新栗まつりオリジナルバージョンをパティシエがステージで作り上げるデモンストレーション企画です。

◆ 笠間のラッキー栗ぜんざい

日時/9月30日(日) 11:00~12:00

笠間の栗を使った「栗ぜんざい」を数量限定販売(1杯100円)。ほっこり甘〜いぜんざいと一緒に、おみくじでちょっとした運だめし。(売上げの一部を被災地に寄付します。)

◆ かさま新栗まつり大抽選会

日時/両日とも12:00~(抽選券配布は10:00~) 抽選券/2,000枚限定

各出店者提供の賞品に加え、豪華賞品をご用意しています。

体験コーナー

◆ 栗拾い体験

日時/両日とも1日2回開催 10:00~、14:00~ (受付は開催時間の1時間前から行います。)

人数/各回15名程度

参加費/1,000円(1ネット)

※注意事項・栗拾いに必要な道具は用意しますが、必ず返却してください。
・いが栗のトゲは刺さりやすいので、ご注意ください。特に、小さなお子さんは、お気をつけください。

◆ 栗スイーツ作り体験教室

日時/両日とも9:00~ ※予定人数になり次第終了

人数/両日とも300名限定

参加費/200円

中川学園調理技術専門学校の協力による、スイーツ作り体験です。用意された栗マフィンの土台にロイヤルアイシングをし、栗甘露煮、アラザン、チョコなどをトッピングします。

◆ その他体験実演コーナー

・栗むき体験(茨城県農業総合センター、笠間地域農業改良普及センター)