

東京會館 - スイーツ&ギフト -

笠間産の新栗をつかったプレミアムマロンシャンテリー

70年ほどの歴史を持つマロンシャンテリーが、笠間産の新栗を包み込んだ秋限定の特別バージョンに。新栗ならではの甘みや香りと、なめらかな生クリームの組み合わせをお楽しみください。



東京都千代田区丸の内3-2-1 東京會館 本館1階 平日10:00~19:00(土日祝は11:00から)

笠間の栗 ぜひお召し上がりください

栗にはさまざまな品種があります。栗の特徴も、甘みが強いもの、熱を通して形が崩れにくいもの、ペーストに向くものなど...色、形、味が品種によりさまざま。



ぜひ、たくさんの品種に触れて、味わってみてください。きっと、今まで味わったことがないおいしい出会いがあるはずです。



笠間栗ファクトリー

What is "Kasama Kuri Factory" ?

笠間栗ファクトリー(株)は、笠間市・茨城県・東日本旅客鉄道(株)・常陸農業協同組合の4者で運営する栗の一次加工(栗ペースト製造など)を行う会社です。「笠間の栗」のブランド化による栗農家の所得向上と地域の活性化に取り組んでいます。詳しくは右の二次元コードをチェック!



笠間の栗

You want to know more about KASAMA's chestnuts?

笠間の栗についての最新情報は右の二次元コードをチェック!



日本一の栗産地 - 茨城県 笠間市 -



笠間市は、茨城県のほぼ中央、東京から100km圏内に位置しています。古くから、日本三大稲荷に数えられる笠間稲荷神社の門前町として栄えてきました。

笠間焼のまちとしても知られ、窯元やギャラリーが点在しており、美術館などに多くの人が訪れます。また、栗や菊をはじめとする主要農産物など、魅力がたくさんあります。

その中でも「笠間の栗」は、生産量全国一位を誇る茨城県において、栽培面積と栽培経営体数が日本一。明治末期頃から栽培され、年間を通して穏やかで、昼夜に温度差のある気候や保水性・通気性に優れた火山灰土壌が、ふっくらとして薫り高い栗を育むのに適しています。

日本一の栗産地で「笠間の栗」を、ぜひお召し上がりください。

栗の旬は秋。例年9月下旬~10月上旬に開催される「かさま新栗まつり」では、「笠間の栗」をいかしたスイーツなどを味わうことができます。



東京で味わう
笠間の栗

KASAMA Marron



和栗や - 谷中店 -

モンブランデセル

作りたて、絞りたてモンブランの発祥の店。
 笠間市内に約15,000坪の広大な自社栗園を持ち、
 和栗ブームの火付け役となった唯一無二の和栗専門店です。

東京都台東区谷中3-9-14 11:00~17:00(L.O16:30)



キャラメルマロンラテ

伊藤園が直営する和カフェ。
 セイロンティーをベースとしたキャラメルティーに、甘さ控えめの
 「笠間の栗」を贅沢に使用したダブルスイートな秋の和ラテ。

渋谷スクランブルスクエア店、
 羽田空港店ほか
 営業時間は店舗ごとに異なります。



茶寮
 伊藤園

品川プリンスホテル - コーヒーラウンジ マウナケア -

モンブラン

サクサクに焼き上げたアーモンド入りメレンゲ、カシスの酸味とマスカルポーネクリームをベースに「笠間の栗」のクリームを絞ったモンブランです。

東京都港区高輪4-10-30
 (メインタワー2階)
 8:00~19:00



代官山ASO チェレステ 二子玉川店 - (株)ひらまつ -

チェレステ特製 笠間の栗のモンブラン

モンブランを真っ白なピラミッドのような形で表現した、10年以上続くスペシャリテ。
 印象的な形と香り高い「笠間の栗」の味わいが、一度体験したら忘れられない一品です。



東京都世田谷区五川3-17-1 高島屋S・C 南館11階
 ランチタイム 11:00~16:00 デイナートイム 18:00~22:00(土日祝日は17:30から)



ホテルメトロポリタンエドモント (パティスリーエドモント)

和栗のモンブラン

「笠間の栗」の香りを引き立たせるために、あえて洋酒などを用いず、
 シンプルに良質な生クリームと合わせて仕上げました。

東京都千代田区飯田橋3-10-18 1階
 8:00~19:00 ※ケーキの販売は10:00から



ベルギー産のカカオ分63%
 ダークチョコレートを使用した
 濃厚なクリームを、ふわふわの
 ココアスポンジで巻きあげ、上品な
 味わいの笠間栗クリームを絞りました。
 栗とチョコレートの美味しさを
 ダブルで楽しめるロールケーキです。



ショコラと笠間栗のロールケーキ

