

伊藤菓子店の『栗まんじゅう』 180円(個)  通年 MAP ほ 本場北海道産の白手亡豆を練りこんだあんに、笠間産の栗をまるまる1個入れてこんがりと焼きあげました。 ■伊藤菓子店 9:00～18:00 定休日／不定休 笠間市下郷 4081-17 TEL.0299-45-2152	あいき 稲本マシントール工業(株)内 愛樹マロン事業部の『笠間の焼栗 愛樹マロン』 1,000円(400g袋入り), 2,200円(800g箱入り)  期間 MAP ほ 栗の甘さを最大限に生かした焼き栗です。栽培方法は特許を取得。品質の良い大粒の果実を自社の機械で焼いています。 ＊販売時期 10月頃～2月頃 ■稲本マシントール工業(株)内愛樹マロン事業部 9:00～17:00 定休日／土曜日・日曜日・祝日 笠間市泉 2-28 TEL.0299-45-2085	小田喜商店の『栗やの栗菓子「ぎゅ」』 540円(個)  通年 取寄 MAP ほ ようかんではありません。栗と砂糖だけで、栗そのものの本来の美味しさを探求してつくりました。今までのお菓子はんちゅうに入らない、全く新しい栗好きな人のための栗菓子です。 ■小田喜商店 9:00～19:00 定休日／不定休 9月～12月は無休 笠間市吉岡 185-1 TEL.0299-45-2638	笠間工芸の丘の『笠間の栗ソフトクリーム』 360円(個)  期間 飲食 MAP い C-3 渋皮入りの笠間産の栗ペーストをふんだんに使用した、濃厚で本格的な「笠間の栗ソフトクリーム」です。 ＊販売時期 9月中旬～ ■笠間工芸の丘 クラフトカフェ 10:00～17:00 (16:30ラストオーダー) 定休日／月曜日 (祝日の場合は翌日) 笠間市笠間 2388-1 TEL.0296-70-1313	風の丘の『まろんパフェ』 630円(個)  期間 飲食 MAP い B-3 秋期限定のメニューです。笠間産の栗甘露煮とペーストで仕上げた当店オリジナルの和風スイーツです。 ＊販売時期 9月～10月 ■レストラン 風の丘 11:00～17:00 定休日／月曜日(祝日の場合は翌日) 笠間市笠間 2345 TEL.0296-72-0197	くりーむの『和心』 7,020円(箱)  通年 MAP に 笠間の栗「極み」を使用した栗のパウンドケーキ。レミーマルタン、エシレバターなどのその他のこだわりの材料は、「極み」をより一層美味しくする脇役です。 ■くりーむ 10:00～19:00 定休日／水曜日 笠間市東平 1-9-13 TEL.0296-77-9918
栗の家の『笠間栗モンブラン』 540円(個)  通年 飲食 MAP ほ 笠間産の栗にこだわり、添加物は一切入っていません。 ■民芸茶房 栗の家 10:00～17:00 土曜・日曜・祝日営業 笠間市土師 1285 TEL.0299-45-5124	グリユイエールの『栗トリュフ』 1,728円(1箱8個入り)  通年 取寄 飲食 MAP い C-2 厳選された笠間産の栗そのままを生かした贅沢なペーストを、口どけのよい生チョコレートで包みました。 ■洋風並製菓子 グリユイエール 9:00～19:00 (カフェは18:00まで) 定休日/元日 笠間市下市毛 285 TEL.0296-72-6557	小澤栗園の『こざわの焼栗』 (大-1kg)3,300円(特大-1kg)3,800円  期間 予約 取寄 MAP ほ 素材の味をそのまま引き出す焼き栗は、ほくほく感がたまりません。栗本来の味わいがあります。 ＊販売時期 9月～4月 ■小澤栗園 9:00～18:00 定休日/木曜日 笠間市土師 637 TEL.0299-45-2505	佐白山のとうふ屋の『栗の豆乳サンデー』 410円(個)  期間 飲食 MAP い B-3 笠間産の栗を使用した自家製の甘露煮と豆乳ソフトをどうぞご賞味ください。 ＊販売時期 9月頃～材料がなくなり次第終了 ■有限会社 佐白山のとうふ屋 10:00～17:00 定休日/月曜日・第2火曜日・年末年始 笠間市笠間 2810 TEL.0296-72-3072	JA常陸の『であえてよかった笠間の栗ジャム』 (販売先はみどりの風、土からのたより、笠間工芸の丘)870円(個)  通年 取寄 MAP ろ ほ い C-3 笠間産の栗100%使用の栗ジャム、添加物を極力使用しないこだわりの商品として製造販売。有機グラニュー糖100%使用の栗ジャムもあります。 ■JA常陸 笠間市飯合 146 TEL.0296-74-4703 □販売先 みどりの風 8:00～18:00 定休日/不定休・土からのたより 8:00～18:00 定休日/不定休・笠間工芸の丘 10:00～17:00 定休日/月曜日 (祝日の場合は翌日)	ドロップインの『栗のプリン』 単品 430円 ケーキセット 760円  期間 飲食 MAP い B-3 笠間産の栗を使った焼プリンです。渋皮の入った栗の風味となめらかな舌触りをご賞味ください。 ＊販売時期 秋のみ ■ドロップイン 11:00～18:00 定休日/木曜日 笠間市笠間 2518-6 TEL.0296-72-0250
ナガタフーズの『すいーとまろん』 165円(個)  通年 取寄 MAP ほ 笠間産の栗を贅沢に使い焼き上げたひとくちサイズの焼き菓子です。 ■農業生産法人 有限会社 ナガタフーズ 8:00～17:00 定休日/土曜日・日曜日 笠間市福島 672 TEL.0299-45-4542	鍋屋の『栗だんご』 120円(本)  期間 MAP い A-2 笠間産の栗の甘露煮を使用し、栗の美味しさを味わえるように丁寧に作りました。 ＊販売時期 10月～12月上旬頃 ■有限会社 鍋屋 10:00～18:00 門前通り店は本店にお問い合わせください 定休日/日曜日 笠間市笠間 1100 TEL.0296-72-0157	根本製菓の『栗甘納糖』 1,080円(袋)  通年 取寄 MAP い B-2 茨城産の栗の素材をそのまま生かして甘納糖に仕上げました。 ■根本製菓 定休日/不定休 笠間市笠間 1972 TEL.0296-72-0554	フラワーヒル花ぞのの『花ぞの栗タルト』 単品 450円 ケーキセット 800円  期間 飲食 MAP ほ 笠間産の栗を使用してつくった美味しいタルトです。 ＊販売時期 9月中旬～11月 ■フラワーヒル 花ぞの 10:00～17:00 定休日/水曜日 笠間市上郷 971 TEL.0299-45-4156	ふる川製菓の『夢のムース大福(栗)』 324円(個)  通年 MAP い A-2 スポンジ生地の上に生クリーム、白あん、栗のムースと栗を一粒のせて、求肥の皮で包んだ新感覚の大福です。 ■ふる川製菓 7:00～19:00 定休日/月曜日 笠間市笠間 392-1 TEL.0296-72-0571	松島製菓の『笠間の栗木立ち』 220円(個)  通年 予約 取寄 MAP い B-2 むしそぼろ仕立ての村雨あんで栗あんを巻き、中心に笠間産の栗を入れて、上品な甘さの京風のお菓子に仕上げました。 ■和菓子処 松島製菓 7:30～19:30 定休日/不定休 笠間市笠間 1335 TEL.0296-72-0101
森パンの『白いきつね焼(栗)』 120円(個)  期間 飲食 MAP い C-3 もちもちした生地に、笠間産の栗あんをたっぷりつまめした。きつねの形をした生地には、笠間産自然薯が練り込まれています。＊販売時期: 9月中旬～材料がなくなり次第終了 ■森の石窯パン屋さん 10:00～16:00頃 定休日/水曜日 笠間市笠間 2286-1 TEL.0296-74-0888	湯崎栗園の『栗園の甘納豆』 (販売先はみどりの風、土からのたより)1,200円(袋)  期間 取寄 MAP ろ ほ 自家生産の新鮮な栗を使用しており、風味豊かに味わっていただけます。 ＊販売時期 9月中旬～3月下旬 ■湯崎栗園 定休日/不定休 笠間市湯崎 900-3 TEL.0296-77-1341 □販売先 みどりの風 8:00～18:00 定休日/不定休・土からのたより 8:00～18:00 定休日/不定休	楽農工場の『栗とジャージーミルクのじゃむ』 680円(個)  期間 取寄 MAP ほ 笠間産の新鮮な栗を使用して、栗の美味しさを十分に味わえるように丁寧に作った逸品です。 ＊販売時期 9月下旬～12月下旬 ■笠間クラインガルテン 楽農工房 9:00～16:00 定休日/不定休 笠間市本戸 4258 TEL.0296-74-3546	くれそん亭の『栗と仔牛のカレーシチュー～岩間地区のブランド米“すずらの妖精”添え～』1,300円  期間 飲食 MAP ほ 笠間産の栗と母牛のミルクのみで育てた仔牛肉を使った逸品です。岩間地区のブランド米“すずらの妖精”とともにご賞味ください。＊販売時期 10月～12月頃 ■四季の西洋料理 くれそん亭 ランチ 11:30～14:30 ディナー 17:00～20:30 LO 定休日/木曜日 笠間市押辺 2709-500 TEL.0299-45-2902	小船寿司の『主役は栗』 432円(3個入)  期間 予約 MAP い B-2 栗のお供に、えびとくるみを添えたいならずしです。 ＊販売時期 9月～12月 ■小船寿司 9:00～18:00 定休日/火曜日 笠間市笠間 1869-9 TEL.0296-72-7400	城山の『栗会席』 5,400円  期間 予約 飲食 MAP い A-2 笠間産の栗をふんだんに使った会席料理です。＊販売時期 10月11日～11月10日まで ■割烹旅館 城山 定休日/1月1日～1月3日 笠間市笠間 14-1 TEL.0296-72-0861