

栗産地笠間から  
オススメの栗菓子・栗料理を  
ご紹介します

KASAMA TEKU-TEKU KURI ZUKAN

栗のまち笠間周遊マップ付き

笠間てくてく

栗

鑑

2015 秋

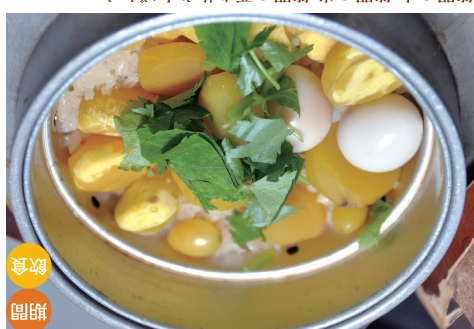


ロコエーションは「笠間の栗」をイメージして制作しました。このロコエーションを活用して、知名度向上とブランディングを推進してまいります。

笠間の栗



笠間の水・笠間の米・笠間の栗を炊き上げたオー  
ル笠間の逸品です。  
\*販売時間 9月1日～11月30日  
\*販売場所 10月1日～11月30日  
■販売店 (はらだ) 内 11:30～14:30 定休日/月曜日  
笠間市笠間 1529 TEL.0296-72-1035



はらだの『栗釜めし』 1,404円

無化調のベジータンに香り高い生栗をまよせ  
た体に優しいヌードルとミニ栗むすびのセッ  
ト。\*販売時間 10月1日～11月30日  
■販売店 (はらだ) 内 11:30～14:30 定休日/月曜日  
笠間市旭町 105-11 第三吉住友ビル1F TEL.0296-73-6870



はらだの『kasama栗ヌードル、栗むすび』 1,380円  
ヌードル単品1,080円



KASAMA CITY

Teku-Teku MAP



Teku-Teku MAP

ほ

岩間地区には  
キレイな栗畑が  
広がっているのよ!!

あいきマロンの『**笠間の焼栗 愛樹マロン**』  
手提袋400g1,080円, 箱入800g2,376円,その他超特選有り



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月初旬～3月下旬  
■あいきマロン株式会社 9:00～17:00 定休日/無休  
笠間市下郷 4147-1 TEL.0299-57-1088 http://www.aiki-marron.jp

MAP  
ほ

伊藤菓子店の『**栗まんじゅう**』  
200円(個)



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個入れてこんがり焼きました。  
■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

MAP  
ほ

小田喜商店の『**いわまの栗菓子「ぎゅ」**』  
540円(個)



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創りました。今までのお菓子の範疇に入らない全く新しい栗好きな人のための栗菓子です。  
■岩間の栗や小田喜商店 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 http://www.kurihiko.com

MAP  
ほ

笠間工芸の丘の『**笠間の栗ソフトクリーム**』  
360円(個)



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月頃～  
■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

MAP  
い  
C-3

風の丘の『**まろんパフェ**』  
630円(個)



笠間産栗の渋皮煮と、マロンアイスを取り合わせた当店のオリジナルメニューです。  
\*販売時期 9月末～10月末  
■レストラン 風の丘 11:00～17:00(ラストオーダー 16:00) 定休日/月曜日(祝日の場合は翌日) 笠間市笠間 2345 茨城県海芸術館 1F TEL.0296-72-0197

MAP  
い  
B-3

グランバと『**マロンポーク(栗豚)ロースカツセット**』  
セット価格 980円(コーヒー付)



日本一の笠間の栗を食べて育った贅沢な「栗豚」のロース肉を使用しております。肉質が柔らかく甘いです。  
■グランバとグランマのお店 11:00～16:00 定休日/月曜日、火曜日  
笠間市笠間 2247-1 笠間民芸の里 TEL.0296-85-4328 http://gw-kasama.com

MAP  
い  
B-3

くりーむの『**和心**』  
7,020円(箱)



笠間の栗「極み」を使用した栗のパウンドケーキ。レミータルタン、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

MAP  
に

グリュイエールの『**栗トリュフ**』  
1,728円(1箱)



厳選された笠間産の栗をペーストにし、口どけの良い生チョコで優しく包んだ絶品トリュフ。  
■洋風笠間菓子 グリュイエール 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  
http://www.kasamagashi.com

MAP  
い  
C-2

小澤栗園の『**こざわの焼栗**』  
(大-1kg)3,300円(特大-1kg)3,800円



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

MAP  
ほ

J.A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)



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しています。  
■J.A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)

MAP  
ろ  
ほ  
い  
C-3

とみたの『**びっくり**』  
550円



笠間産の栗を栗ペーストあんで包み、玉子風味の生地で焼き上げました。  
■もち菓子の店とみた 9:00～18:00 定休日/月曜日  
笠間市押辺 2023-8 TEL.0299-45-0071

MAP  
ほ

ドロップインの『**笠間の栗を使った 栗プリン**』  
単品 430円 ケーキセット 760円



渋皮入りの栗の風味、ラム酒を使ったカラメルソース、ちょっと大人の味のプリンです。  
\*販売時期 9月頃～12月頃  
■ドロップイン 11:00～18:00 定休日/木曜日、第1・第3水曜日  
笠間市笠間 2518-6 TEL.0296-72-0250 http://ameblo.jp/kasama-dropin

MAP  
い  
B-3

ナガタフーズの『**すいーとまろん**』  
165円(個)



笠間産の栗を贅沢に使った焼き菓子「すいーとまろん」です。ペースト状にした栗にブランデーや砂糖を練り込み、ひとくちサイズに焼き上げた上品な焼き菓子です。  
■農業生産法人 有限会社 ナガタフーズ 8:00～17:00 定休日/日曜日  
笠間市福島 672 TEL.0299-45-4572

MAP  
ほ

鍋屋の『**栗だんご**』  
120円(本)



2種類の栗だんごをご用意いたしました。季節限定の商品です。笠間の秋を感じてください。  
\*販売時期 10月～11月  
■有限会社 鍋屋 10:00～18:00 定休日/火曜日  
笠間市笠間 1100 TEL.0296-72-0157  
http://www.nabeya-rice.com

MAP  
い  
A-2

根本製菓の『**栗甘納糖**』  
1,080円(袋)



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

MAP  
い  
B-2

フラワーヒル花ぞの『**花ぞの栗タルト**』  
単品 450円 ケーキセット 800円



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

MAP  
ほ

ふる川製菓の『**栗のムース大福**』  
324円(個)



笠間の栗を使ったムース大福はスポンジ生地の上に栗ムースを乗せ求肥で包んだ新食感お菓子です。  
■ふる川製菓 8:00～18:00 定休日/月曜日 笠間市笠間 392-1  
TEL.0296-72-0571 http://www.furukawaseika.jp

MAP  
い  
A-2

松島製菓の『**笠間の栗木立ち**』  
220円(個)



蒸しそぼろ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

MAP  
い  
B-2

森パンの『**栗とブルーベリーのカンパーニュ**』  
350円(個)



栗と良く合うドライブルーベリーを、骨太な味わいのカンパーニュ生地に練り込みました。  
\*販売時期 9月下旬～12月下旬  
■森の石窯パン屋さん 10:00～18:00 定休日/水曜日  
笠間市笠間 2286-1 TEL.0296-74-0888 http://mori-pan.com

MAP  
い  
C-3

湯崎栗園の『**栗園の栗甘納豆**』  
1,200円(袋)



栗の品質管理を徹底することにより、新鮮な栗を使用し栗の風味が充分味わえるよう丁寧に作った逸品です。\*販売時期 9月中旬～2月下旬  
■湯崎栗園 8:00～18:00 定休日/不定休  
笠間市湯崎 900-3 TEL.0296-77-1341

MAP  
ろ  
ほ

楽農工場の『**栗とジャージーミルクのじゃむ**』  
680円(個)



笠間産の栗をジャージー牛乳で煮込み、アクセントとして栗の渋皮煮をきざんで入れました。  
\*販売時期 9月下旬～12月下旬  
■笠間クラインガルテン 楽農工場 9:00～16:00 定休日/不定休  
笠間市本戸 4258 TEL.0296-74-3546

MAP  
ほ

小船寿司の『**主役は栗**』  
432円(3個入)



『主役は栗』は文字通り笠間の栗をメインにしたいならずしです。\*販売時期 10月～12月  
■小船寿司 9:00～17:00 定休日/火曜日  
笠間市笠間 1869-9 TEL.0296-72-7400

MAP  
い  
B-2

城山の『**栗会席**』  
5,400円



笠間産の栗を使った会席料理です。女性に好評です。[要予約]\*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  
http://www.h5.dion.ne.jp/~siroyama

MAP  
い  
A-2

Tortueの『**栗尽くしフルコース**』  
5,400円



前菜、魚、肉、デザート、飲物に至るまで、すべてに栗を使用します。栗とフレンチのコラボレーションは当店ならではのです。 \*販売時期 9月～12月末  
■フレンチレストラン Tortue(トルテュ) 11:00～13:30 17:00～20:30 定休日/日曜日・第1・第3月曜日  
笠間市大田町 215-24 TEL.0296-73-5578

MAP  
ろ