

愛樹マロンの『焼栗「愛宕山」』 864円(税込)～  甘味料・保存料・防腐剤は未使用。安全な無燻蒸の熟成栗を焼いています。*販売時期 9月中旬頃～ 笠間の焼栗 愛樹マロン ㊟10:00～17:00 ㊟不定休 ㊟笠間市下郷4147-1 ㊟0299-57-1088 ㊟http://www.aiki-marron.jp MAP B-2	伊藤菓子店の『栗まんじゅう』 200円(税込)【個】  本場北海道の白手亡豆をねりこんだあんに、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 ㊟9:00～17:00 ㊟不定休 ㊟笠間市下郷4081-17 ㊟0299-45-2152 MAP B-2	岩間の栗や小田喜商店の『くりごろごろ ぼろちゃんおこわ』 1,244円(税込)  傷を入れて加熱すると、ぼろっと渋皮までむける奇跡の栗ぼろたんを使ったくりおこわがレンジでチン！で食べられます。 岩間の栗や 小田喜商店 ㊟10:00～17:00 ㊟不定休(9月～12月無休) ㊟笠間市吉岡185-1 ㊟0299-45-2638 ㊟http://www.kurihiko.com MAP B-2	笠間工芸の丘の『笠間の栗ソフトクリーム』 400円(税込)【個】  渋皮入り笠間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～11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) ㊟月曜日(祝日は営業) ㊟笠間市上郷1162 ㊟080-3724-1162 ㊟http://blog.livedoor.jp/kasamayukimilk/ MAP C-3	笠間雪みるくの『マロンショコラ』 880円(税込)【個】  笠間産の栗を使ったかき氷を数種類ご用意しています。*販売時期 9月頃～10月頃 笠間雪みるく ㊟11:00～17:00(16:30ラストオーダー) ㊟月・火曜日(祝日は営業) ㊟笠間市上郷1162 ㊟080-3724-1162 ㊟http://blog.livedoor.jp/kasamayukimilk/ MAP B-2	菓子工房 福の『笠間シューくり「プレミアム」』 313円(税込)【個】 518円(税込)【個】  笠間産栗の渋皮のクリームとカスタードクリーム、栗あんとしゅー生地とのハーモニーをお楽しみ下さい。笠間栗渋皮煮が丸ごと入ったプレミアムどうぞ。無くなり次第終了。予約可。 *笠間シューくり…通年/プレミアム…9月～11月 菓子工房 福 ㊟10:00～18:00 ㊟月曜日 ㊟笠間市笠間1351-1 ㊟0296-71-6005 ㊟http://www.kasama-fuku.com/ MAP B-2
お菓子の店くりーむの『笠間のモンブラン』 778円(税込)【個】  サクサクのタルトの上にアーモンドクリームのロールケーキ、カスタード、生クリーム、和栗のペースト、「小田喜商店」の渋皮栗を丸ごと乗せた贅沢な逸品です。 お菓子の店くりーむ ㊟10:00～19:00 ㊟水曜日(祝日の場合は翌日) ㊟笠間市東平1-9-13 ㊟0296-77-9918 MAP C-2	グリュイエールの『おちぼ栗』 594円(税込)【7枚入り】・1,491円(税込)【18枚入り】  笠間の栗とショコラを合わせてしっとり焼き上げた、口の中でほろほろとろける新食感のクッキーです。 洋風笠間菓子 グリュイエール ㊟9:30～18:30(カフェコーナーは17:00まで) ㊟元日 ㊟笠間市下市毛285(JR笠間駅目の前) ㊟0296-72-6557 ㊟http://www.kasamagashi.com MAP C-2	小澤栗園の『こざわの焼栗』  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月下旬～年内 小澤栗園 ㊟9:00～18:00 ㊟木曜日 ㊟笠間市土師637 ㊟0299-45-2505 MAP B-2	J A 常陸の『笠間栗プリン』 250円(税込)  笠間市産の栗のペーストを原料に練りこみ、栗の風味を生かしたプリンです。ギフト箱もあります。 JA常陸 ㊟笠間市飯合146 ㊟0296-74-4703 【販売先】道の駅かさま内みどりの風 ㊟9:00～18:00 ㊟不定休/土からのたより ㊟9:00～18:00(3月～10月)9:00～17:00(11月～2月) ㊟第1・3水曜日 ㊟http://shop.ja-hitachi.jp/ MAP B-2	永田商店Rの『すいーとまろん』 180円(税込)【個】  ひとくちサイズの焼き菓子です。 永田商店R ㊟10:00～20:00 ㊟年中無休 ㊟笠間市赤坂8番地(ボレボレ笠間ショッピングセンター1階) ㊟0296-70-1814 MAP A-1	鍋屋の『栗だんご』 120円(税込)【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 鍋屋本店 ㊟10:00～18:00 ㊟火曜日(9・10・11月は無休) ㊟笠間市笠間1100 ㊟0296-72-0157 ㊟http://www.nabeya-rice.com MAP A-2
根本製菓の『栗甘納糖』 1,080円(税込)【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 ㊟不定休 ㊟笠間市笠間1972 ㊟0296-72-0554 MAP B-2	はたおか製菓の『いばらきマロンタルト』 500円(税込)【個】  日本一の栗の産地、笠間の新鮮な栗を使い、茨城の県花であるバラの花の形に仕上げました。 *販売時期 9月中旬頃～12月頃 はたおか製菓 ㊟8:00～20:00 ㊟不定休 ㊟笠間市笠間1409-8 ㊟0296-72-2369 MAP B-2	パンブルティンクの『笠間の栗シェイク』 670円(税込)【杯】  笠間の栗が飲むスイーツになりました。香料不使用。栗の味をよく感じられるシェイクです。 *クリスマスのみ販売休止 パンブルティンク ㊟平日10:00～19:00/土日祝10:00～18:00 ㊟月・火曜日(その他臨時休業あり) ㊟笠間市平町1834-1 ㊟0296-77-4766 MAP C-2	FAST BLUE CAFEの『焼き栗モンブラン』 テイクアウト756円(税込)、イートイン770円(税込)  香ばしいタルトに純生クリームとカシスをしのばせ、焼き栗で作ったクリームをたっぷりと絞りました。 *販売時期 9月中旬～11月頃まで(無くなり次第終了) FAST BLUE CAFE ㊟11:00～17:00 ㊟木・土曜日・祝日 ㊟笠間市橋爪877-2 ㊟090-2664-2449 ㊟https://instagram.com/fastbluecafe MAP C-2	FLOWER HILL HANAZONOの『栗のパイ』 530円(税込)  笠間産の栗を包んだ手づくりのパイです。 *販売時期 9月中旬～11月頃 FLOWER HILL HANAZONO ㊟10:00～16:30 ㊟木曜日・金曜日 ㊟笠間市上郷971 ㊟0299-45-4156 ㊟flowerhillhanazono.storeinfo.jp/ MAP B-2	ふる川製菓の『栗蒸し羊羹』 1,400円(税込)【本】  笠間の栗をふんだんに使った栗蒸し羊羹。栗のおいしさを引き出すために羊羹は甘さ控えめです。 *販売時期 9月～1月中旬 ふる川製菓 ㊟8:00～18:00 ㊟月曜日 ㊟笠間市笠間309-2 ㊟0296-72-0571 ㊟http://www.furukawaseika.jp MAP A-2
松島製菓の『登り窯』 400円(税込)【個】  栗あんて包んだ大粒の渋皮煮をお餅で包み込み、パイで焼き上げた香ばしいお菓子です。 有限会社松島製菓 ㊟8:00～19:00 ㊟不定休 ㊟笠間市笠間1335 ㊟0296-72-0101 ㊟http://www.inariyubeshi.com/ MAP B-2	湯崎栗園の『栗甘納豆』 1,300円(税込)【袋(180g)】  厳選された新鮮な栗を使用して、栗の風味を十分に味わえるよう丁寧に作った逸品です。 *販売時期 9月下旬～12月 湯崎栗園 ㊟13:00～17:00 ㊟不定休 ㊟笠間市湯崎900-3 ㊟0296-77-1341 ㊟http://kuri-yuzaki.sweet.coocan.jp MAP B-2	ウーア U-A cafeモンブランの『プレミアムモンブラン』 1,800円(税込)  賞味期限5分!笠間産の栗を100%使用した究極のモンブランです!直径1ミリの繊細な栗のペーストが折り重なり、栗の風味と香りが口いっぱいに広がります。 U-A cafe ㊟9:30～15:00 ㊟不定休 ㊟笠間市稲田4260-1 ㊟0296-74-2537 ㊟http://www.ishikiri-sanmyaku.com MAP B-2	いばらき食彩 香寿亭の『笠間の栗ご飯 ミニコース』 1,870円(税込)、お刺身付き2,200円(税込) テイクアウト(ランチのみ)1,080円(税込)  シンプルな栗ご飯又は栗五目ご飯の2種類から選べます。前菜・栗の天ぷら・食後のお飲み物付き。*販売時期 9月～1月末 いばらき食彩 香寿亭 ㊟11:30～14:30/夜17:30～21:00 ㊟月曜日 ㊟笠間市旭町377-9の2 ㊟0296-73-5102 ㊟https://www.smaraku-web.com/kohjutei/ MAP B-2	フランス料理『笠間の栗尽くしフルコース』 5,500円、8,200円、12,200円(税込)  茨城の四季の食材と、栗の組み合わせ。すべての料理に栗を使用しています。*ご予約は希望日の3日前までにご連絡願います。 フランス料理Tortue ㊟11:30～14:30/18:00～21:30 ㊟日曜日・第1・3月曜日 ㊟笠間市大田町215-24 ㊟0296-73-5578 ㊟umamakamesan@facebook.com MAP B-2	モン・ラパンの『笠間の栗を使ったフルコースメニュー』 6,000円(税込)  「小澤栗園」を中心に笠間市内から調達した栗を使ったフルコースのメニューです。*販売時期 10月～11月 モン・ラパン ㊟11:30～14:30(オーダーストップ)/17:30～19:30(オーダーストップ) ㊟毎週火曜日・第1月曜日 ㊟笠間市笠間1150 ㊟0296-73-0020 ㊟https://favorite-space.com/monlapin/ MAP A-2