



NOTE 栗は傷みやすく、とてもデリケートな食材です。
ご購入後は、できるだけお早めにお召し上がりください。

生栗の保存 / 冷蔵



ポリエチレン袋に入れ、口をしぼらず折る。栗が乾かないようにする。



冷蔵庫のチルド室(0度付近)で保存する。

上手な剥き方



熱湯に10分つける。



おしりから尖った方にむく。



渋皮の状態ですら1〜2分ゆでる。



渋皮がむきやすいうちにむく。
※ 冷めるとむきにくくなります。

むき方の動画はこちら▶



むき栗の保存 / 冷凍



ビニール袋に入れ、空気を抜いて冷凍庫で保存する。

※ 約半年程度保存できる。使う時は解凍せずに、調理する。



基本の食べ方

鍋で茹でる場合



沸騰してから中火で40〜50分。

炊飯器で茹でる場合



栗と栗全体が浸かる水を入れ、白米モードで炊く。その後5分程度蒸らす。



笠間の栗 ホームページ

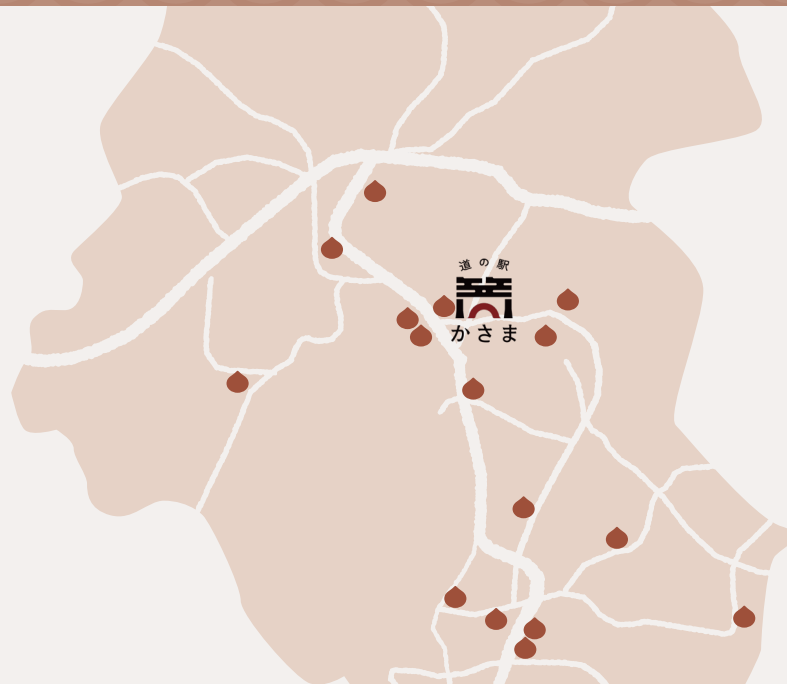
市内の栗商品販売店の紹介や、最新イベントなどを公開しています。

K
KASAMA
2025

PRODUCED
BY
KASAMA CITY
CHESTNUT BRAND
STRATEGY OFFICE

生栗 焼栗

日本一の栗の産地「笠間」。
魅力いっぱいの“笠間の栗”との出会いをご紹介します。



かさまのゲートウェイ

笠間市のほぼ真ん中にある"道の駅かさま"。

ここから始まる様々なかさま体験。

いつでも、何度来ても楽しいかさまの
様々な魅力をご紹介します。

道の駅
かさま

MARRON MAP

生栗・焼栗

温暖な気候と昼夜の寒暖差、良質な土壌で育つ笠間の栗は、薫りが高く風味も豊か。

品種も多彩で時期やお店ごとに、様々な味わいが楽しめます。

ぜひお店を巡って、いろいろな栗をお楽しみください。



栗の品種

栗は収穫時期が早生・中生・晩生に分かれており、長いシーズンにわたって楽しめます。色や形、風味にも個性があり、食べ比べるのも栗の醍醐味。ぜひ、品種ごとの味わいの違いをお楽しみください！

◆◆◆ ここでは紹介しきれない、魅力的な品種がまだまだ！ ◆◆◆

早生 9月上旬～中旬頃

中生 9月下旬～10月上旬頃

晩生 10月上旬～下旬頃

中生 利平（りへい）

中生 筑波（つくば）



皮は暗褐色で、果肉は硬い。風味が良く、栗ご飯におすすめ。



果肉はホクホクで、加工全般に向く。貯蔵にも適している。

中生 銀寄（ぎんよせ）

晩生 美玖里（みくり）



形が扁平。甘みが強くなめらかで、渋皮煮におすすめ。



果肉の色が濃く、甘みが強い。栗きんとんやペースト加工向き。

晩生 石鎚（いしづち）

晩生 岸根（がんね）



色が淡く、なめらか。煮崩れしにくく渋皮煮にぴったり。



大粒で果肉の色は濃い。甘みが強くなめらかで、渋皮煮にぴったり。貯蔵にも向く。

早生 丹沢（たんざわ）

早生 人丸（ひとまる）



果肉が鮮やかな黄色で、煮崩れしにくい。甘露煮やペーストの加工にぴったり。



小粒でつやが良く、果肉は濃い黄色。甘みが強くホクホク。焼き栗に向く。

早生 ぼろたん

早生 大峰（おおみね）



渋皮までポロっとはがれてむきやすい。色が良く、栗ご飯や焼き栗向き。



果肉は黄色で、なめらか。ペースト加工にぴったり。

Kasama no Kuri



A 笠間クラインガルテン

宿泊施設付きの農園を運営し、四季折々の農業体験が楽しめます！秋には栗拾い体験も開催。栗や加工品の直売もあり、自然豊かな環境で旬の味覚を満喫できます。

生 販売期間

9月～10月

丹沢、ぼろたん、利平、筑波、石鎚、国見、大峰、銀寄、岸根

焼 販売期間

9月～10月

丹沢、ぼろたん、利平、筑波、石鎚、国見、大峰、銀寄、岸根

CHECK!

品種混同でサイズ別の販売となるため、品種指定はできません。数に限りがあるので、事前にお電話でご予約ください。

笠間市本戸4258 ☎0296-70-3133

☎9:00-16:00 ☎水(祝日の場合は翌日)

☎有(70台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



B 笠間市農業公社

道の駅かさま内の「楽栗」で使用する栗と同じものを一般向けに販売しています。自社農園で、すくすく育った栗をお届けします。

生 販売期間

9月上旬～10月末

丹沢、筑波、利平など 複数混合

焼 販売期間

焼き栗の、販売はございません。生栗のみの販売となります。

CHECK!

250g 単位で販売しています。品種別の販売は行っていません。

笠間市下市毛 272 ☎0296-73-6439

☎9:30-15:30 ☎日・祝 ☎有(5台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



C 和栗や 古 - inishie-

栗の郷・笠間に広大な自社農園を構える、唯一無二の和栗専門店。栽培から加工・販売まで一貫して行い、素材本来の風味を生かした和栗スイーツを提供しています。

生 販売期間

生栗の、販売はございません。

蒸 販売期間

10月中旬～12月

人丸
焼き栗ではなく蒸し栗になります。

CHECK!

低温貯蔵をした希少な人丸を圧力釜で蒸し上げます。

笠間市笠間1339 (笹目宗兵衛商店内)

☎無 ☎11:00-17:00 ☎火・水 ☎無

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



D 道の駅かさま JA常陸直売所 みどりの風

栗を冷蔵ショーケースで丁寧に保管し、品種ごとにわかりやすく表示して販売。地元生産者の想いが詰まった旬の栗を安心して手に取ることができます。

生 販売期間

9月上旬～11月上旬

丹沢、出雲、ぼろたん、人丸、大峰、国見、利平、筑波、銀寄、美玖里、石鎚、岸根 など
※年により販売時期に多少の前後があります。

焼 販売期間

9月上旬～11月上旬

ぼろたん など
※年により販売時期に多少の前後があります。

CHECK!

販売期間については、天候などにより前後する場合があります。

笠間市手越22-1 ☎0296-71-8831

☎9:00-18:00 (9月・11月の第2木曜は15:00まで) ☎第2木曜 ※9月～11月 無休

☎有 ☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



E エコファーム星山

利平栗をはじめとする「熟成栗」のほか、自然薯や自然薯を使ったそば・うどん、干し芋などを販売。生産者直売ならではの安心・安全な商品が魅力です。

生 販売期間

9月～11月

利平、ぼろたん、筑波 など
冷蔵熟成栗あり。
1kg単位で販売。

焼 販売期間

同敷地内「焼き栗工房 夢屋」にて、焼き栗を販売しております。

CHECK!

時期により品種が異なります。電話予約、注文発送承ります(クロネコ便)。

笠間市手越8-1 ☎0296-72-2919

☎10:00-17:00 ☎月(祝日の場合は翌日)

☎有 ☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



F 焼き栗工房 夢屋

道の駅かさまの道路真向いに位置し、焼き栗や栗を使った焼き菓子販売。香ばしい香りが漂い、地元の方や観光客に人気です。

生 販売期間

同敷地内「エコファーム星山」にて、生栗販売をしております。

焼 販売期間

9月～1月

丹沢、筑波、利平、銀寄 など
冷蔵焼き栗あり。
125g～販売。

CHECK!

在庫状況により栗の品種が異なります。冷蔵熟成栗のみ焼いております。

笠間市手越8-1 ☎090-2318-8114

☎10:00-17:00 ☎不定休 ☎有

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



G 農産物直売所すわ

200 名を超える地域の農業者が会員となり組織された店舗。中でも栗は約 50 戸の農家から出荷。旬の時期には県外からのお客様も増え、賑わいを見せています。

生 販売期間

9月～12月

丹沢、ぼろたん、利平、筑波、石鎚 など
生栗・冷蔵熟成栗
L～4L 1kg単位で販売。

焼 販売期間

9月下旬～1月

焼栗機4台で焼きたて栗を販売。約1か月熟成し糖度を倍増した栗を使用。300g 1,000円(税込)。

CHECK!

予約および宅配注文も受け付けています。

笠間市平町1248 ☎0296-71-5513

☎9:00-17:00 ☎年中無休 ☎有(50台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



H ふかさわ農園

一粒ずつ丁寧に選果し優良で美味しい栗を提供しています。また、冷蔵熟成栗は糖度がのり、一段と甘みが増した栗となります。

生 販売期間

9月～11月(熟成栗は9月下旬から)

丹沢、ぼろたん、大峰、人丸、利平、筑波、銀寄、美玖里、岸根、石鎚
冷蔵熟成栗(糖度概ね28度以上)、生栗
2L～4L 500gまたは1kgで販売。

焼 販売期間

10月～11月

120g～販売。冷蔵熟成栗を焼いています。(概ね焼き栗糖度35度以上)真空パックで配送可(冷蔵クール便)。

CHECK!

冷蔵熟成栗は4週間程度熟成させますので、時期により品種が異なります。電話予約可。全国配送可。店舗は土日のみの営業。

笠間市南友部1664 ☎0296-77-2014

☎10:00-15:00 ☎月～金※電話予約により販売可 ☎有(12台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



I 入やなわぁ工房

約60年続く安全で良い栗を届けることを旨としている栗農家。収穫した栗を無駄なく味わってほしいと、直売所を運営し栗メニューが楽しめるカフェも営業しています。

生 販売期間

9月～10月

丹沢、大峰、筑波、石鎚、銀寄
1kg単位で販売。

焼 販売期間

焼き栗の、販売はございません。生栗のみの販売となります。

CHECK!

収穫後、即時に湯湯殺虫処理し冷蔵保存をしております。フレッシュです。

笠間市南友部1016 ☎090-8580-3273

☎12:00-16:00 ☎月～金(平日はお問い合わせ) ※祝日の場合は営業 ☎有(3台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



J 大槻栗園

約4haの農地で約10品種を栽培しており、基本的に収穫後約20日間冷蔵熟成させた栗を出荷。品質管理にこだわり、新鮮で味わい深い栗を提供しています。

生 販売期間

10月～12月

丹沢、ぼろたん、人丸、銀寄、利平、美玖里、石鎚、岸根

焼 販売期間

11月～12月 (土日のみ)

ぼろたん、倉方

CHECK!

生栗の希望の方は事前に電話を！

笠間市大古山171 ☎0296-77-3443

☎11:00-15:00 ☎不定休 ☎有(5台程度)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



K 笠間の焼栗 愛樹マロン

国際特許を取得した画期的な栽培方法にて大粒で甘い栗を生産、加工、販売しています。焼栗専門店ならではのオリジナル商品を多数揃えております。

生 販売期間

9月10日頃～10月下旬

3L～4L 1Kg単位で販売。
無燻蒸のため冷蔵販売。クーラーボックスや保冷袋のご持参をおすすめします。

焼 販売期間

9月下旬～初夏

300g/1袋。サイズ別に「紙袋」または「レンジパック」にて販売。地方発送も承ります。

CHECK!

来店前日までに連絡いただけますと、焼栗3袋まで取り置きいたします(平日のみ)。11月中旬より土日祝日も予約承ります。

笠間市下郷4147-1 ☎0299-57-1088

☎10:00-16:00 ※10:00-17:00(9・10月) ☎月(祝日の場合は翌日)

☎有(14台 ※臨時駐車場有)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



L いわまの栗や 小田喜商店

栗の郷いわまにある栗専門店。低温熟成で甘みを引き出した生栗や焼き栗を販売しています。栗甘露煮や渋皮煮、栗アイスなど、栗を使ったオリジナル商品も豊富です！

生 販売期間

9月中旬～

いわまの栗(早生栗)、ぼろたん、利平他、収穫量に応じ希少品種を販売(倉方甘栗等)

焼 販売期間

通年(期間限定販売品種あり)

ぼろたん(通年)、利平・倉方甘栗(期間限定)他、収穫量に応じ希少品種を販売

CHECK!

低温熟成し、甘みが乗った栗を生栗・焼き栗で販売しています！

笠間市吉岡185-1 ☎0299-45-2638

☎10:00-17:00 ☎第1・3 水曜 ☎有(30台) ☎日・月・祝 ☎有(20台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



M JA常陸直売所 土からのたより

古民家風の建物が印象的な直売所。国道355号線沿いにあり、常磐自動車道岩間ICも近くアクセスしやすい。新鮮な野菜のほか、手作りの惣菜も販売しています。

生 販売期間

9月～10月

丹沢、ぼろたん、利平、筑波、石鎚、美玖里、岸根、出雲、大峰、国見、銀寄
2L～4L 500gまたは1kgで販売。

焼 販売期間

10月～12月上旬

250g/1袋
品種は時期により異なりますので、店舗にてお問い合わせください。

CHECK!

出荷状況は生産者次第となります。不足分は栗選果場からの仕入となります。

笠間市押辺2709-137 ☎0299-45-8989

☎9:00-17:00 ☎第1・3 水曜 ☎有(30台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



N 焼き栗のいそやま

岩間で代々続く栗農家。笠間市で栽培した栗を-2度で低温熟成させ、丁寧に焼き上げています。生栗や焼き栗、焼き栗のほか、新鮮野菜も販売しています。

生 販売期間

9月～10月

丹沢、ぼろたん、利平、筑波、岸根
2L～4L。

焼 販売期間

9月下旬～12月

丹沢、ぼろたん、筑波、岸根
200g～販売。

CHECK!

品種名の記載がない場合は、品種混合または時期により、品種が異なります。商品の数に限りがございます。電話予約可。

笠間市押辺2709 ☎0299-57-6850

☎9:00-17:00 ☎月・火・水・第2木曜※祝日の場合は営業 ☎有(15台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



O 住吉農園

無農薬のオーガニック栽培にこだわり、11品種の栗を丁寧に育てています。自然の恵みを活かし、安心して美味しい栗をお届けしています。

生 販売期間

9月上旬～10月下旬

丹沢、ぼろたん、筑波、利平、石鎚、岸根
L～4L 1kg～販売。

焼 販売期間

9月中旬～12月下旬

丹沢、人丸、ぼろたん、筑波、利平、石鎚
250g～販売。

CHECK!

品種特定のありなし、サイズにより料金が異なります。ご予約優先。看板はありませんが、のぼりが出ています。

笠間市住吉1152-1 ☎0296-77-4165

☎9:30-15:30 ☎不定休 ☎有※看板はございません。☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR



P 箱田農園

地元で四代続く農家で、10品種の栗を栽培。栗剥き歴も40年。長年の経験と技術を活かし美味しい栗をお届け。米の栽培もしており購入可です。

生 販売期間

9月～10月中旬

丹沢、人丸、ぼろたん、利平、筑波、美玖里、石鎚、岸根、銀寄、倉方
2L～4L 1kg単位で販売。

焼 販売期間

9月下旬～12月上旬

人丸 低温貯蔵栗
200g～販売。

CHECK!

商品の数に限りがございます。平日でも、のぼりが出ていれば販売しております。

笠間市仁古田654 ☎0296-77-4573

☎11:00-17:00 ☎月～金 ☎有(5台)

☎現金 ☎クレ ☎電子 ☎QR