

## 栗どころ 茨城県がおくる、おいしい秋の贈りもの 栗づくしのアソートギフト「かさまの御栗物（おくりもの）」を 9月20日(水)から数量限定で販売

茨城県は、「笠間の栗」を使った栗菓子のアソートギフト「かさまの御栗物」を、茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」の店頭やオンラインストアなどで、9月20日（水）から数量限定で販売いたします。

秋の味覚の定番、「栗」。茨城県笠間市は、栗の生産量日本一の茨城県の中でも最も栗の生産が盛んな地域です。今回販売する「かさまの御栗物」は、そんな笠間市の菓子職人たちによって作られた、伝統やこだわりが感じられる栗菓子の詰め合わせとなっています。ぜひ大切な方への秋の贈りものにいかがでしょうか。日本一の栗どころ、茨城県がおくる栗菓子とともに秋のくつろぎの時間をお過ごしください。



### 「かさまの御栗物」販売情報

販売時期：9月20日（水）～10月上旬ごろ ※数量限定商品につき、無くなり次第終了となります。  
販売場所：【店頭】茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」（東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階）  
道の駅かさま直売所みどりの風（茨城県笠間市手越22-1）  
【オンライン】茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」オンラインストア  
▶ <https://store.shopping.yahoo.co.jp/ibarakisense/>  
販売価格：8種詰め合わせ 3,200円（税込）  
3種詰め合わせ（洋菓子）1,200円（税込）  
3種詰め合わせ（和菓子）1,200円（税込）  
※オンラインは店頭価格とは異なります。  
販売数：300セット（各商品100セット）



オンラインストアは  
こちら



栗のまち 笠間らしいオリジナルデザインの風呂敷

### 茨城県アンテナショップ<sup>®</sup> IBARAKI sense

住所：東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階  
TEL：03-5524-0818  
営業時間：ショップ・カフェ 10:30～20:00  
アクセス：山手線/京浜東北線 有楽町駅より徒歩約3分  
有楽町線 銀座一丁目駅より徒歩約1分  
銀座線 京橋駅より徒歩約4分  
日比谷線/丸ノ内線 銀座駅より徒歩約6分  
HP：<https://ibaraki-sense.com/>

◆ **商品概要** 3種類のギフトをご用意しました。贈るお相手に合わせてお選びいただけます。

## かさまの御栗物 8種 3,200円 (税込)

【内容】

- ・おちば栗 (洋風笠間菓子グリユイール)  
口の中でほろほろととろけるような新食感に焼き上げた栗チョコクッキー
- ・栗マド (洋風笠間菓子グリユイール)  
ペースト状にした笠間産和栗を生地に練りこみ、  
アクセントに刻み栗を入れ、しっとり焼き上げたマドレーヌ
- ・栗の山 (洋風笠間菓子グリユイール)  
乾燥させパウダー状にした笠間産和栗を小麦粉と合わせ、  
1枚1枚手焼きで大切に仕上げたクッキー
- ・登り窯 (松島製菓)  
笠間産の栗を栗あんで包みこんだ極上のマロンパイ
- ・彩の栗 (松島製菓)  
笠間産の栗あんで包んだ、ふんわりとした焼き菓子
- ・笠間の栗木立ち (松島製菓)  
笠間産の栗を栗あんで包み、小豆そぼろあんで巻き上げた贅沢なお菓子
- ・栗どら焼き (ふる川製菓)  
笠間産の栗を丸ごと1つ包んだどら焼き
- ・笠間栗祭り (お菓子の店くりむ)  
笠間産の栗ペーストを練り込んだ生地に、  
栗の甘露煮と渋皮煮を入れたしっとり食感の焼き菓子



## かさまの御栗物 洋菓子3種 1,200円 (税込)

【内容】

- ・かさま栗ひろい (洋風笠間菓子グリユイール)  
サクとした栗形もなかの中に、細かく砕いた栗やくるみ、アーモンド、  
ココナッツを入れたチョコレートをぎゅぎゅ詰め込んだお菓子
- ・栗道楽 (洋風笠間菓子グリユイール)  
アーモンドと紅茶が香るしっとりとした生地に、栗を丸ごと入れ、  
上品な味わいに仕上げた焼き菓子
- ・栗の輪 (お菓子の店くりむ)  
笠間産の栗ペーストを練り込んだ生地に、  
栗の甘露煮を入れ焼き上げた焼きドーナツ



## かさまの御栗物 和菓子3種 1,200円 (税込)

【内容】

- ・笠間の栗木立ち (松島製菓)  
笠間産の栗を栗あんで包み、  
小豆そぼろあんで巻き上げた贅沢なお菓子
- ・栗蒸し羊羹 (ふる川製菓)  
笠間産の栗を使った栗むしようかん  
土台となる羊羹には、北海道十勝産の小豆を使用
- ・大粒 栗甘納糖×2粒 (笠間の焼栗 愛樹マロン)  
厳選した栗のみを使用し、じっくり時間をかけて作り上げた、  
栗本来の濃厚な味わいが魅力の栗甘納糖



〈本件に関するお問い合わせ先〉

茨城県営業戦略部販売流通課 担当：埜、阿部

TEL : 029-301-3945 E-mail : hanryu4@pref.ibaraki.lg.jp