

**茨城は日本一の栗産地！**  
**都内人気店でのメニュー提供・京橋千疋屋での「飯沼栗」販売が始まります！**

茨城県では、県産栗のブランド力強化に向け、高級果実専門店のほか、高級飲食店や人気のスイーツ店等への販路開拓に取り組んでいます。

この度、日本を代表する有名パティシエの鎧塚俊彦氏が手掛けるスイーツ店「Toshi Yoroizuka(トシ ヨロイツカ)」3店舗、玉川高島屋に店舗を構え、四季折々のスイーツを提供する「フラベドルーフトップ」にて栗のスイーツメニューを提供いただくことになりました。

また、「京橋千疋屋」において、冷蔵貯蔵により甘さを高め、大粒が特長の「飯沼栗」の販売が始まります。今年は店舗を拡大し、昨年に引き続き2年目の販売となります。

報道機関の皆様におかれましては、ぜひご取材を賜りたく、ご案内申し上げます。

**「Toshi Yoroizuka」**

笠間栗のペーストを使用

期間：令和4年11月5日（土）～ ※無くなり次第終了

内容：『かさまろん』 650円（税込）

笠間栗のムースで洋梨のコンポートを包み込んだケーキ  
和栗のクリームを添えて

店舗：Toshi Yoroizuka TOKYO(東京)、Mid Town（ミッドタウン）、  
Atelier（アトリエ）の3店舗



**「フラベドルーフトップ」**

県産栗のペーストを使用

期間：令和4年11月2日（水）～11月15日（火）

内容：『和栗と花香ほうじ茶のサンデー』 1,600円(税込)（各日限定10食）

和栗をたっぷり絞り、華やかな香りの荳蔻ほうじ茶「花香ほうじ茶」のソフト  
を合わせました

和栗のジャムや、栗チップスと共に

店舗：フラベドルーフトップ（玉川高島屋S・C 7F）



**京橋千疋屋における「飯沼栗」の販売～11月2日より開始～**

販売店舗では、映像を通して栽培の工夫や徹底した選果の取組などを紹介し、「飯沼栗」の魅力をお伝えします。

期間：令和4年11月2日（水）～11月中旬 ※無くなり次第終了

内容：『飯沼栗』 3,240円（税込）／500g入

店舗：京橋千疋屋 アトレ恵比寿店、ルミネ荻窪店、大丸東京店（新規）の限定3店舗



**飯沼栗**

- ・下飯沼栗生産販売組合（茨城町）のブランド栗。10戸の少数精鋭の生産者により、こだわり抜いた独自の技術で生産され、希少価値が極めて高い。
- ・大粒に育てるため、1つの毬（いが）に1つの実が入る『一毬一果(いっきゅういっか)』を目指した栽培（通常は3つの実が入る）。
- ・栗の産地としては珍しい全果洗浄と、数回の選果を行い、外観が優れたものを厳選、糖度を上げるため2週間以上冷蔵貯蔵し出荷。
- ・栗では全国初かつ唯一のGI（地理的表示）登録。

■ 本件に関する取材についてのお問合せ先 ■

茨城県 営業戦略部 販売流通課 販売戦略G 担当：田中、金田

TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969 E-mail：hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp