

## 生産量日本一の栗産地 茨城県より 手作りモンブランのアソートギフト『かさまの御栗物（おくりもの）』 本日9月17日(火)より販売開始



### <セット内容>

- 1 栗ペースト
- 2 焼栗フレーク
- 3 小田巻
- 4 モンブラン用の器  
(笠間焼)
- 5 木製スプーン
- 6 レシピ・リーフレット

茨城県は、手作りモンブランのアソートギフト『かさまの御栗物（おくりもの）』を、2024年9月17日（火）から茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」のオンラインストアにて【50個限定】で販売を開始いたします。『かさまの御栗物』は、好きな時に好きなだけ栗のモンブランを作れるよう、笠間栗のペーストに加え、モンブラン絞り機と笠間焼の器をセットにしてお届けします。

笠間市の栗専門店「いわまの栗や 小田喜商店」が、「笠間の栗」を原料に風味豊かで濃厚な味わいに仕上げた笠間栗のペーストや、特許を取得した特別な栽培方法で高品質な栗を生産している「笠間の焼栗 愛樹マロン」の焼栗フレークがセットになっています。また、モンブラン絞り機「小田巻」は、かつば橋料理道具街の老舗菓子道具店「馬嶋屋菓子道具店」から取り寄せました。さらに、笠間焼の器は陶芸の街としても知られる笠間で150年あまりの歴史を持つ窯元「大津晃窯」五代目 大津晃一氏が創作しました。栗好き、モンブラン好きにとって必携のアイテムです。

モンブランはもちろん、笠間栗のペーストや焼栗フレークを使ったスイーツ等のレシピも付いていますので、気軽に楽しくマロンスイーツづくりをお楽しみいただけます。

## — 栗どころ茨城県が贈る — “自分でモンブランをつくる”体験型ギフト



好きな時に好きなだけ和栗のモンブランを作りたい！  
そんな、モンブラン好きの夢を叶えます。

茨城県は生産量日本一の栗産地です。とりわけ、笠間市は全国屈指の栗産地としてその名を馳せています。栗のモンブランを作れるモンブラン絞り機と笠間焼の器、笠間栗のペーストをセットにしてお届けします。モンブランに魅了された人たちに贈るのは“自分でモンブランをつくる”という体験そのもの。『かさまの御栗物』は、あなたの憩いの時間を華やかに彩ります。

### <本件に関するお問い合わせ先>

茨城県営業戦略部販売戦略課 企画広報G 担当：埜、川前  
TEL：029-301-3945 / mail：hanryu4@pref.ibaraki.lg.jp

茨城県広報事務局（広報代行：株式会社フロンティアインターナショナル内）  
担当：八幡（070-2197-8875）金子（070-2197-8841）  
TEL：03-5778-4844 / mail：ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

## ◆セット内容

### 1.栗ペースト

全国の銘菓より信頼を寄せられる笠間市の栗専門店「いわまの栗や 小田喜商店」の栗ペーストです。和栗の風味そのままのペースト。洋物のマロンペーストと二味違う純国産の栗ペーストです。

### 2.焼栗フレーク

栗本来の味にこだわる笠間市の焼栗店「笠間の焼栗 愛樹マロン」の焼栗フレークです。低温熟成した笠間の栗を職人がじっくり時間をかけて焼き、丁寧に裏ごしをして仕上げました。無糖のため自然な甘さを楽しむことができます。

### 3.小田巻

「馬嶋屋菓子道具店」から取り寄せたモンブラン絞り機です。

### 4.モンブラン用の器（笠間焼）

陶芸の街としても知られる笠間市で、150年あまりの歴史を持つ窯元「大津晃窯」の五代目 大津晃一氏が創作した「モンブラン用の器（笠間焼）」です。

### 5.木製スプーン

ナチュラルテイストで温かみのある木製スプーンです。

### 6.レシピ・リーフレット

お送りする材料を使ったアレンジレシピが掲載されています。 ※栗ペースト、焼栗フレークはクール便で別送となります。

#### 【アレンジレシピ掲載内容一例】



和栗のモンブラン



栗きんとん



栗のおしるこ



マロンパンディング

## ◆商品詳細

商品名 かさまの御栗物

限定数 50セット

販売期間 2024年9月17日～ ※無くなり次第終了

販売価格 15,000円（税込）

販売サイト <https://store.shopping.yahoo.co.jp/ibarakisense/ibsf0208.html>

## 栽培面積・出荷量 全国第1位 栗の大産地 茨城県

茨城県は出荷量全国第1位\*を誇る栗の大産地です。栗の歴史はとて古く、縄文時代の遺跡からも多くの栗が出土していると伝えられており、茨城県では明治30年頃から栽培が始まったとされています。栗はアレンジ一つでさまざまな食べ方を楽しめるのも魅力の一つ。そのまま茹でて栗本来の味わいを楽しんだり、新米とともに炊き込み、栗ごはんにして季節感を楽しんだり、また、渋皮煮や甘露煮などにして、スイーツとしても楽しめる栗。食事としてもスイーツとしても楽しめる秋の味覚の代表格、日本一の茨城の栗をぜひご賞味ください。

\*農林水産省令和4年産果樹生産出荷統計

### “笠間の栗”おいしさのヒミツ

#### その1 優れた土壌

保水性・通気性に優れた火山灰土壌が栗の栽培に適しています。

#### その2 昼夜の気温差が大きい気候

笠間市は山に囲まれた盆地で、昼と夜の気温差のある気候です。その気候が、栗の甘みをグッと引き出します。

#### その3 積み重ねられた研究の成果

品種改良への取り組みや、栗の糖度を最大限に高めるため「貯蔵栗」という冷蔵熟成の保存方法を開発し、通常よりも格段に甘い栗を作り出しました。「手間をかけてでも本当においしい栗をつくりたい」という思いが、日本一の“笠間の栗”を支えています。

