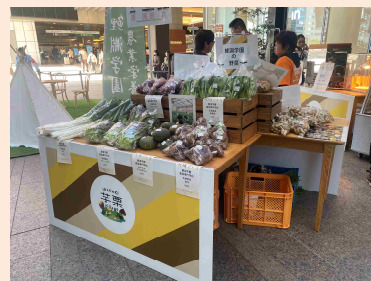


新宿高島屋にて「いも、くり、いばらき。」を開催！ ～焼き芋、焼き栗、モンブランなどの秋の味覚を楽しもう～

茨城県は、2024年11月10日（日）、産出額全国第1位を誇る**茨城県産栗**と、同じく産出額全国第1位を誇る**茨城県産さつまいも**の美味しさをPRするため、**秋の味覚**を大満喫できるイベントを開催いたします。出来立ての焼き栗をその場で召し上がっていただくのもよし、焼き芋を持ち帰って自宅で楽しんでいただくのもよし。ぜひご来場ください！

【開催概要】

- 日時 2024年11月10日（日）11:00～17:00
- 場所 新宿高島屋 2階JR口特設会場（新宿駅「新南口改札」「ミライナタワー改札」から徒歩2分）
- 内容 ・ 生栗、焼き栗、**3種※のひとくちモンブラン食べ比べ**（限定100食）、さつまいも、焼き芋、干し芋の販売
※**品種別の栗ペーストを3種使用** ※当日の仕入れ状況により、販売品目を変更する可能性があります
・ 農業を担う実践者らの養成に取り組む「鯉淵学園農業栄養専門学校」（水戸市）の学生による野菜・米販売



（前年イベントの様子）

ここがミッドコロ！ **全国でも珍しい品種別の栗を使用した “3種※のひとくちモンブラン食べ比べ”**

梨やメロン、りんごなどのフルーツは品種別に販売され、購入する側も品種を基準として選ぶのが一般的です。

しかし、栗は、いろいろな品種が混ざって販売されています。一体どうしてでしょう？

その理由は、栗の収穫方法にあります。一般的に栗を収穫する際は、イガグリの状態で地面に落ちたものを収穫するため、異なる品種を同じ畑で栽培していると混ざってしまうのです。

栗には品種によって、「ホクホク系」もあれば、「なめらか系」もあり、光沢も甘みもさまざま。

この機会に、品種別の栗ペーストを3種使用したモンブランを食べ比べて、質感や味の違いを体験してみては？



3種のひとくちモンブラン食べ比べ
540円（税込）（イメージ）

		
ぼろたん	岸根（がんね）	石鎚（いしづち）
でん粉質が豊富で、甘みがあり、ホクホクとした食感。渋皮がぼろっと簡単に剥ける。	晩生種の代表的な品種。高品質で、甘みがある。貯蔵性も高く、加工にも適している。	赤褐色で光沢のある果皮が特長。大きくて甘みがあり、食味はなめらか。

※ 食べ比べしていただく品種は、こちらの3種類

<本資料に関する問い合わせ先>

茨城県農産物販売課 担当：市毛、深谷 TEL：029-301-3965 E-mail:nouhan2@pref.ibaraki.lg.jp