

＜取材のご案内＞

“日本一の栗産地”茨城県からご当地マロンスイーツの人気店が大集合！

秋を彩る和栗づくしの祭典

『笠間マロンコレクション2025』

期間：10月29日(水)～11月4日(火)

会場：ルミネ池袋 B1 プリズムガーデン



茨城県は、今年で4回目となるマロンスイーツイベント「笠間マロンコレクション2025」を、10月29日(水)から11月4日(火)までの7日間、ルミネ池袋 B1 プリズムガーデンにて開催します。

茨城県は、日本一の生産量を誇る栗の名産地です。中でも笠間市は県内で最も栗の生産が盛んな地域で、この時期には笠間の栗を求めて県内外から多くの人を訪れます。「笠間マロンコレクション2025」は、笠間市を中心に、県内に店を構える人気菓子店やカフェ、栗の専門店など16店舗が一堂に会し、マロンスイーツの定番であるモンブランをはじめ、和菓子やパンなど、バラエティ豊かなご当地マロンスイーツを販売する和栗づくしの祭典です。

報道関係の皆さまにおかれましては、ご多忙とは存じますが、何卒ご取材賜りますよう、お願い申し上げます。

開催概要

- 開催期間 2025年10月29日(水)～11月4日(火)
- 開催時間 11:00～21:00 ※最終日のみ20:30まで
- 会場 ルミネ池袋 B1 プリズムガーデン (東京都豊島区西池袋1丁目11-1 地下1階)
- 出店数 16店舗
- 公式HP <https://kasama-marron-collection.com>
- 主催 茨城県 営業戦略部販売戦略課



取材申請〆切り 10月28日(火) 17:00まで

取材申請フォーム：

<https://forms.gle/qgHLCwsCcEtHTUSZ9>



当日ご取材いただいた方には、出店店舗のマロンスイーツをプレゼントいたします。

- 開催期間 2025年10月29日(水)～11月4日(火)
- 開催時間 11:00～21:00 ※最終日のみ20:30まで
- 会場 ルミネ池袋 B1 プリズムガーデン（東京都豊島区西池袋1丁目11-1 地下1階）
- アクセス JR池袋駅南改札 正面右手よりすぐ

<個人情報のご記入にあたって>

ご記入頂きました個人情報は、(株)フロンティアインターナショナルが収集し、今回のご取材関連の出席者管理・ご連絡のみに利用させていただきます。本件関係者以外の第三者への提供・預託はございません。

本取材申請への個人情報の記入に関しましては、同意頂いた場合にのみご記入をお願い致します。

当社の個人情報保護方針、並びに個人情報の取り扱いに関するお問い合わせはfrontier-pr@frontier-i.co.jpまでお願い致します。

STORE INFORMATION



栗のケーキ ¥4,280

入やなわあ工房

先々代より受け継ぐ栗畑で栽培を行いながら、収穫後はてまひまをかけて自らつくる栗メニューを提供する期間限定のカフェをオープンしています。

【出店日】10/29(水)～11/2(日)



いわまの栗菓子「ぎゅ」 ¥700

いわまの栗や 小田喜商店

老舗銘菓からも信頼の厚い栗の専門店として、厳選した生栗・栗加工品の製造販売をしています。栗の美味しさを追求した専門店ならではの商品はメディアでも度々取り上げられています。

【出店日】毎日



笠間のモンブラン ¥1,300

お菓子の店 くりーむ

季節ごとの食材にこだわったオリジナルスイーツを求めて訪れるファンが多い笠間の老舗洋菓子店。

【出店日】11/1(土)～11/4(火)



焼栗「愛宕山」超特選（大粒） ¥1,404

笠間の焼栗 愛樹マロン

栗のまち笠間の焼栗専門店。特許を取得した栽培方法で育む自家栽培の栗が自慢です。

【出店日】10/31(金)～11/3(月)



カサマロンモンブラン ¥900

カサマロンカフェ

自然に囲まれた中学校の旧校舎の中にあるカフェ。栽培から加工までを一貫して手掛ける、栗農家にしかできないぜいたくな栗のスイーツをお届けしています。

【出店日】毎日



笠間のこぼれモンブラン ¥1,200

栗のいえ

フランスのミシュラン3つ星店や高級ホテルでシェフパティシエを務めたオーナーシェフが、地元笠間市で2021年にオープンさせた創作栗スイーツを堪能できる古民家カフェ。

【出店日】10/29(水)～11/2(日)



笠間栗と奥久慈ほうじ茶 ¥993

CINARIS (シナリス)

茨城県の農産物の豊かさに惚れ込んだシェフが自ら足を運び厳選した食材を使用して、シンプルながら素材の良さを活かしたケーキの数々が人気です。

【出店日】毎日



岩間栗のモンブラン ¥990

パティスリー-KOSAï

平成25年度伊勢神宮奉納品にも選ばれた「茨城の焼栗」等、地産地消を心掛け笠間市産の栗を使った高品質なケーキや焼き菓子製造販売するパティスリー。

【出店日】11/1(土)～11/4(火)



マロニエ ¥935

パティスリーシュール ミガワ

“主役は、お客様と洋菓子”と謳った透明感のあるモダンな店舗には、感動を与えられる特別感を意識した豊富な種類のスイーツが取り揃えられています。

【出店日】毎日



和栗と奥久慈卵のとろ〜りクリームパン ¥450

パン工房ぐるぐる

1日に1,000個以上を売り上げ、テレビや雑誌でも取り上げられる「奥久慈卵のとろ〜りクリームパン」が看板商品。茨城県産小麦「ゆめかおり」など地元の食材にこだわっています。

【出店日】毎日



焼き栗モンブラン ¥950

Fast Blue Café

無添加で体に優しく、野菜たっぷりのメニューや自家製ケーキを楽しむ一軒家カフェ。地元笠間市産の栗を丁寧に仕込んだモンブランを提供します。

【出店日】10/31(金)～11/3(月祝)



笠間栗のモンブラン ¥1,944

ふる川製菓

昭和32年、笠間市で和菓子、洋菓子の専門店として創業。創業より変わらぬ美味しさを守り続けるため、機械に頼らない手作り製法にこだわっています。

【出店日】毎日



笠間栗の烏龍モンブランプリン ¥590

ポーターハウス

“地元食材と暮らし”をコンセプトに、こだわりのスイーツや食事を提供しています。栗の時期は自家栽培の笠間栗を丹念に仕込んだ商品を提供しています。

【出店日】毎日



栗あんぱん ¥540

森の石窯パン屋さん

笠間の有機農家「Kamos」のいちごから起こした天然酵母を使ったパンを特製の石窯で焼き上げています。笠間市産、茨城県産の材料を取り入れ地元の味を楽しめるパンを提供しています。

【出店日】毎日



笠間地栗のモンブラン ¥960

洋風笠間菓子グリュイエール

「おいしい素材を使っておいしいお菓子を作る」ことを理念に掲げ、長年愛される洋菓子店。栗をはじめ地元の笠間市で作られる豊かな農産物を使用し“洋風笠間菓子”として昇華させました。

【出店日】毎日



岩間 栗 ¥900

Leblanc (ルブラン)

水戸で長年フランス菓子の魅力を伝え続ける洋菓子店。お菓子作りの本場フランスで培われた伝統を尊重し、日本の四季を取り入れながら素材を吟味しています。

【出店日】毎日

※写真はイメージです。※価格はすべて税込です。※掲載商品は一例です。※各店多数の商品を出品予定。

<本イベントに関するお問合せ先>

茨城県営業戦略部 販売戦略課 企画広報グループ

担当：杉山、伊師

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

<報道関係からのお問合せ先>

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：神原（070-3266-7432）、八幡（070-2197-8875）

TEL：03-5778-4844 / mail：ibaraki-pr@frontier-i.co.jp