

10種類のモンブランが登場！

“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！

『笠間マロンコレクション2023』が

10/31（火）よりルミネ池袋 B1 プリズムガーデンにて開催



茨城県は、昨年初めて開催し大好評であったマロンスイーツのイベントを、2023年10月31日（火）から11月6日（月）までの7日間、ルミネ池袋 B1 プリズムガーデンにて今年も開催します。

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、栗のシーズンには「笠間の栗」を求めて県内外から多くの人を訪れます。

今回開催するイベントは、主に笠間市内に店を構える県内の人気菓子店やカフェ、栗の専門店など17店舗が一堂に会し、各店のおすすめの絶品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。マロンスイーツの定番である「モンブラン」は、各店のこだわりが詰まった見た目も味わいも異なる商品を10種類*ご用意。さらに、栗本来の美味しさを堪能できる和菓子や焼き栗、菓子パンなど笠間の栗の魅力を存分に味わえるバラエティ豊かなマロンスイーツをお届けします。ぜひ、この機会に「笠間の栗」のマロンスイーツを食べ比べ、自分好みの逸品を見つけてみてはいかがでしょうか。

*出店日が限られている店舗もございますので、詳しくはHPをご確認ください。

笠間マロンコレクション2023 開催概要

- 開催期間 2023年10月31日（火）～11月6日（月）
- 開催時間 11:00～21:00 ※最終日は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 17店舗
- 公式HP <https://kasama-marron-collection.com/>
- 主催 茨城県



笠間マロンコレクション2023 商品ラインナップ一例



栗のケーキ
(入やなわぁ工房) ¥3,800

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】
10/31(火)・11/1(水)・2(木)・3(金・祝)



いわまの栗菓子「ぎゅ」
(いわまの栗や 小田喜商店) ¥690

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
(お菓子の店くりーむ) ¥1,080

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】11/4(土)・5(日)・6(月)



焼栗「愛宕山」超特選(大粒)
(笠間の焼栗 愛樹マロン) ¥1,350

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(火)・11/1(水)・2(木)・3(金・祝)



カサマロンモンブラン
(カサマロンカフェ) ¥800

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
(栗のいえ) ¥1,150

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】毎日



笠間栗と奥久慈ほうじ茶
(CINARIS(シナリス)) ¥896

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
(パティスリー-KOSAi) ¥850

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を製造販売するパティスリー。

【出店日】11/4(土)・5(日)・6(月)



笠間栗のモンブラン
(パティスリー-シュール ミガワ) ¥800

“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



**和栗と奥久慈卵のどろ〜りクリームパン
(パン工房ぐるぐる) ¥400**

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「奥久慈卵のどろ〜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
(Fast Blue Café) ¥880**

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める一軒家カフェ。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】11/2(木)・3(金・祝)・4(土)



**笠間栗のモンブラン
(ふる川製菓) ¥1,836**

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】11/4(土)・5(日)・6(月)



**笠間栗のモンブランプリン
(ポーターハウス) ¥490**

“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】10/31(火)・11/1(水)・2(木)・3(金・祝)



**栗あんぱん
(森の石窯パン屋さん) ¥400**

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】10/31(火)



**笠間地栗のモンブラン
(洋風笠間菓子グリユイエール) ¥850**

「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
(Leblanc (ルブラン)) ¥800**

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



**Mont Blanc Chou
(和栗や) ¥700**

笠間市岩間地区の広大な自社農園で栗を栽培し、生栗、焼き栗、栗おこわから和洋の栗菓子、モンブランまで、ありとあらゆる栗を使用した商品を手がける唯一無二の和栗専門店です。

【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

〈本件に関する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：八幡（070-2197-8875）金子（070-2197-8841）
TEL：03-5778-4844 / mail：ibaraki-pr@frontier-i.co.jp