



栗農家さんと想いをひとつに 地域で育てる信州伊那栗

「南信州に栗の一大産地を作ろう」と生産者、行政、信州里の菓工房が一丸となりスタートした「信州伊那栗プロジェクト」。
恵まれた気候風土と生産者の熱い想いを味方に最高品質の栗の栽培が続けられています。



・父親の栗畑を受け継いで・

栗専門部 部長
北原 進一さん(61)

飯島町飯島地区に広がる、およそ2.3haの栗畑。平成17年に始まった「信州伊那栗プロジェクト」の初期メンバーとして、この地に90本の栗の木を植栽したのは進一さんの父でした。成長を楽しみに世話を続けていたが、4年後、ようやく初出荷が叶うという年に父は病に倒れ還らぬ人。その遺志を進一さんが受け継ぎ、17年間にわたって信州伊那栗の栽培を続けてきました。「受け継いだといっても当時はまだ会社勤めでしたから、出勤前に栗を拾うので精一杯。出荷などの作業は母に頼りっぱなしでしたね」と振り返る北原さんですが、58歳で早期退職してからはより熱意を持って栽培に励み、一昨年は1tを超える栗を出荷しました。「普通の農産物は市況によって価格も変動しますが、信州伊那栗は買取り価格を明確に提示してもらえるのでありがたいです」と進一さん。栗部会の中では「若手」になりますが「先輩方や里の菓工房の皆さんなどさまざまな方と関わりもできて、続けて良かったです」と話します。また、熟して自然落下した栗のみを収穫するため最盛期は体力的な苦勞もありますが「良い栗ができればやっぱりうれしい。今年の栗も出来が良さそうです。楽しみにしてください」とたわわに実った栗畑を見つめながら笑顔で話してくれました。



信州伊那栗とは…



J/A上伊那の管理のもと、品種の指定から栽培方法の徹底、鮮度、不良果選別の徹底など、厳しい選別基準をクリアしたものが認められる「超特選栗」。大粒で色艶も良く、風味の濃い信州伊那栗は、その品質の良さから全国的にも高い評価を得ています。



栗畑を育てる

「桃栗3年、柿8年」の言葉がありますが、信州伊那栗は苗木を植えてから収穫までに5年という長い月日を費やしてじっくり育てられています。

栗の木の剪定

「超低樹高栽培」を採用。丁寧に剪定を行い、日当たりと風通しを良くすることで実の大きな栗が安定的に育ち、栽培管理の省力化にもつながります。

収穫

イガが開き自然落下したものを収穫。栗は「鮮度が命」のため、収穫後すぐに選果場へと運ばれ、水浸選別、乾燥選別、サイズ・品質選別など様々な工程を経て選別されます。

加工品を供給

「漉し粉」を百貨店やパティスリーへ提供することも、砂糖なども一切加えられていないため、信州伊那栗の良質な風味が生かされると喜ばれています。

各地域で販売

信州里の菓工房では、採れたての栗を真心込めてお菓子に仕立てて、お客様にお届けしています。百貨店、ネット通販を通じて全国にも発信しています。

工房で加工

基準をクリアした栗は収穫日の夕方には工房に届き「漉し粉」に加工されます。先進の冷凍装置で風味まで瞬間凍結。採れたての美味しさが保たれます。

新栗のおいしさが際立つ秋の愉しみ

毎年心待ちにしてくださるファンも多い栗の和洋菓子。
変わらない味と共に、巡りくる季節の喜びをお届けします。



和栗のおいしさを真っ直ぐに 栗きんとん

里の菓工房を代表する秋の銘菓「栗きんとん」。和栗ならではの上品な風味を味わっていただくため、栗とごく少量の砂糖のみを材料に、職人が真心込めて作ります。

3個入 745円 6個入 1,490円 12個入 2,980円
日持ち:3日~5日(常温) ネット通販(常温3日~5日/冷凍30日)



栗あんぱん 1個 216円
5個入 1,080円 10個入 2,380円

里の菓工房自慢の栗きんとんを、塩気の効いた粒あんどバター香るふわふわのパン生地で包みました。愛らしい手のひらサイズでお茶請けや贈りものにも喜ばれます。

日持ち:10日~20日 小麦 乳 卵 大豆
ネット通販



栗こもち 1箱(8個入) 810円

そばる状に裏ごしした栗きんとんを、飯島産の餅米を使ったやわらかなお餅にたっぷりとまぶしました。実り豊かな秋を象徴するふくよかな味わいです。

日持ち:当日(常温) 小麦 卵 大豆
ネット通販(冷凍30日)



モンブランどら焼き 1個 432円

モンブランクリームと生クリームをたっぷり絞り、中にもちもちの求肥餅を忍ばせました。ボリューム満点の生どらです。

日持ち:当日~2日 小麦 乳 卵 大豆 セラチン
要冷蔵 ネット通販(冷凍30日)



栗おこわ 1箱 648円

甘くホクホクとした新栗をたっぷり混ぜ込んだふくらつややかなおこわ。飯島産の餅米を使い、毎朝蒸し上げるこの時季ならではのこちそうです。

日持ち:当日 小麦 大豆
ネット通販(冷凍30日)



栗どら焼き 1箱 1,728円

お好みのサイズに切り分け、付け合わせの渋皮栗をトッピングすれば自分だけのモンブランのできあがり。ホームパーティーの手土産にもぴったりです。

日持ち:当日~2日 小麦 乳 卵 セラチン 要冷蔵
ネット通販(冷凍30日)



焼きモンブラン 3個入 712円
6個入 1,425円

モンブランペーストを洋風の栗きんとんで包み、クッキー生地でまぶして焼き上げました。気軽に片手で食べられるモンブランです。

日持ち:10日~20日 小麦 乳 卵 大豆 アーモンド
ネット通販



さとのかモンブラン 1個 550円

信州伊那栗の上品な味わいが楽しめる人気のモンブラン。シロップをしみ込ませた口溶けの良いアーモンド生地に生クリームを重ね、濃厚な栗のペーストをたっぷり絞りました。

日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 セラチン アーモンド 要冷蔵 ネット通販(冷凍30日) ※写真とは形状が異なります



旬果のタルト-栗- 1ホール(約12cm) 1,728円

アーモンドをあしらった香ばしいタルト生地に大粒の渋皮栗と甘露煮を贅沢にトッピング!家族や仲間とシェアして楽しみな秋ならではの特別なタルトです。

日持ち:3日~7日 小麦 乳 卵 アーモンド



モンブランシュークリーム 1個 300円

ふんわりやわらかな栗生クリームと濃厚なショコラクリームの二層仕立て。軽やかな生地と栗、ショコラが絶妙なハーモニーを奏でます。混ぜ込まれた刻み栗もアクセントに。

日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

秋の新作スイーツ

新栗の成熟した風味を生かし、パティシエが創意工夫を重ねて生み出した新たな味わいです。



多彩な栗の味わいを存分に
栗ごのみショート 1個 390円

大人気の「栗ごのみ」が一人でも気軽に楽しめるショートケーキサイズになって登場。生クリームとスポンジを2層分に増やしリッチに仕立てました。クリームに忍ばせた黄栗の食感も心地よく、栗のムースやペーストなど多彩な栗の味わいも魅力です。

日持ち:当日 小麦 乳 卵 セラチン 要冷蔵



サクもちっの食感と際立つ栗の風味
もちもちマロンパイ 1個 280円

風味豊かな栗きんとんが入ったやわらかなお餅をパイ生地で包み、サクサク香ばしく焼き上げました。電子レンジやオーブントースターであたためると、一層おいしくお召し上がりいただけます。

日持ち:●日 小麦 乳 卵 要冷蔵



モンブランプリン 1個 460円

なめらかで口溶けの良いプリンの上に、生クリームとモンブランペーストをたっぷり絞った大好評の「モンブランプリン」。プラスチック削減に伴い紙の容器へとリニューアルし、ボリュームもアップしました。世代を問わず愛されるおいしさです。

日持ち:当日 乳 卵 セラチン アーモンド 要冷蔵



アルプス一万尺 1本(約17cm) 1,800円

勇壮なアルプスの山並みを表現した人気商品。濃厚なモンブランペースト、生クリーム、チョコレートにパイ生地のサクサクの食感がバランスよく融合するリッチな味わいです。

日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 セラチン アーモンド 要冷蔵