



つなげる想い、未来へ 地域で育てる信州伊那栗

畑づくりから始まり、14年目を迎えた「信州伊那栗プロジェクト」。生産者、行政、信州里の菓工房が心を合わせて取り組み、地域の魅力を全国に発信しています。これからも、想いをひとつにつなげ、「信州伊那栗」を南信州を代表する食文化のひとつとして未来に伝えたい——。私たちの挑戦はまだまだ続きます。



信州伊那栗とは…



JJA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だけが認められる「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

地元飯島町を中心に、南信州の各地に広がる信州伊那栗の栗畑。「桃栗3年、柿8年」の言葉がありますが、信州伊那栗は、苗木を植えてから栗の収穫が始まるまでに5年の長い月日を費やしています。

栗の木の剪定

「超低樹高栽培」が採用されているのも信州伊那栗の特徴。丁寧な剪定を行い、日当たり風通しを良くすることで実の大粒な栗が安定的に育つほか、栽培管理の省力化にもつながります。

収穫

熟して弾けたイガから、自然に落ちた栗だけを収穫します。時間の経過とともに鮮度が落ちてしまふため、最盛期は朝と午後の2回にわたりて収穫作業が行われます。

各地域で販売

栽培農家の方々が愛情を込めて育んだ「信州伊那栗」を、おいしいお菓子に仕立ててお客様にお届けします。店頭販売はもちろん、催事やインターネット販売を通じて全国へと発信しています。

お店で加工

厳しい基準をクリアした「信州伊那栗」は、収穫された当日に工房に届けられ、翌日に加工されます。鬼皮、渋皮を取り除いた新鮮なこし粉は、栗きんとんをはじめとしたお菓子のベースになっています。

地域が元気に!

農家さんからバトンタッチ。

職人が一粒一粒、手作業で丹精込めて作ります。



1.鬼皮剥き

30分～1時間水に漬け、栗の渋皮を手作業で剥きます。

2.前煮工程

大鍋に栗を入れ、浮いてくる綿を取り除きながら弱火で煮ます。

3.栗の渋を取る

冷水に入れたまま栗の渋を指先で丁寧に取り除きます。

4.綿を取り除き綺麗に

たっぷりの水に入れ、栗の表面に残った綿を指先で取り除き、再び煮ます。

5.シロップで煮る

シロップに漬け、沸騰したら12時間以上漬け込みます。

信州伊那栗の渋皮煮

1瓶 2,700円
日持ち: 45日～90日 オンライン
※お渡しは10月10日以降になります。

Let's Enjoy!

信州伊那栗 たっぷりスイーツ



素材のおいしさそのままに 栗きんとん

3個 678円
6個 1,356円

採れたての信州伊那栗と少量の砂糖のみを使い、職人がひとつひとつ茶巾で包む秋の銘菓。これ以上ないほどシンプルな味わいの中に、気品を感じられる逸品です。

日持ち: 3日～5日 オンライン



ふんわり軽~い口溶け 栗あんぱん

1個 194円

バターが香るふわふわのパン地に、塩の効いた粒あんと栗きんとんを包みました。軽い食感で、次の一口が恋しくなるおいしさです。

日持ち: 10日～20日 小麦 乳 卵 オンライン



香ばしい焼き目 塩のアクセント 焼き栗きんとん

1個 248円

信州伊那栗の栗きんとんに焼き目をつけた粒あんと栗きんとんを包みました。軽い食感で、次の一口が恋しくなるおいしさです。

日持ち: 3日～5日 そば



素朴な風味と 上品な甘み そば栗羊羹

1本 756円

飯島町の特産であるそば粉と栗を組み合わせた新感覚の羊羹。淡い甘みの中に、そばの風味と香り、栗の優しい味わいが絶妙に引き立てます。

日持ち: 3日～5日 そば

この季節だけの
お楽しみです!



もちもち、ホクホク! 栗おこわ

1個 486円

毎朝蒸し上げるふくらつやかなおこわ。もちもちとした飯島産の餅米に、ほっくりした栗の甘みが絶妙です。小豆を加えてより華やかに仕上げました。

日持ち: 3日～7日 小麦 オンライン
オンライン(日持ち: 冷凍: 30日、解凍後: 当日)

極上のもちり食感 栗蒸し羊羹

1本 918円

黄金色の栗を贅沢に閉じ込めた栗蒸し羊羹。時間をかけて丁寧に蒸しあげることで、もちりとした独特の食感に仕上がりました。

日持ち: 1日～3日 小麦 キャラメル 大豆 オンライン
オンライン(日持ち: 冷凍: 30日、解凍後: 2日)

味わい深く贅沢に 栗こもち

8個入り 756円

裏ごしてそぼろ状にした栗きんとん、飯島産の餅米を使ったやわらかなお餅にまとわせました。実りの秋ならではの贅沢な味わいです。

日持ち: 1日～3日 小麦 キャラメル 大豆 オンライン
オンライン(日持ち: 冷凍: 30日、解凍後: 2日)

NEW

秋の新作スイーツ



・信州伊那栗をつなげる人・

蔵カフェ「飯島茶寮」オーナー
鈴木さん

飯島町田切地区で、蔵カフェ「飯島茶寮」を営む鈴木さん。会社員時代は全国を転々とする「転勤族」だったという鈴木さんが飯島町へ移住したのは2015年のこと。伊那谷やアルプスの美しさに魅力を感じたことが決め手になったといいます。その後、同地区で栗の栽培を行って「月暦平栗の里」の会長・平澤晃さんとの出会いをきっかけに、ご夫婦で栗拾いに参加するようになりました。

栗の収穫期は9月から10月。鮮度とおいしさを守るためにも、自然落した栗は速やかに収穫、選果、加工する必要があります。シーズン中、田切地区では鈴木さんご夫妻をはじめとする地域の皆さん50名ほどが栗拾いや栗剥きなどの作業に携わっています。

「遊休農地を利用し、新たな産業を生み出す取り組みはとても素晴らしいことですよね。

また、地域の皆さんのが一生懸命取り組んでいる活動に参加させてもらえることは、移住者である私たちにとっても喜びになっています」と笑顔で語ってくれた鈴木さん。遠方の親戚や友人の元を訪れる際には当工房のお菓子を手土産に「私たちが治った栗なんだよ」とお話ししてくださっているそうです。

このような、地域の皆さんのが協力も信州伊那栗のおいしさを支える大切な要素のひとつ。

想いを大切に、私たちも一層心を込めてお菓子づくりに取り組んでいます。



気品を秘めた伝統の栗ケーキ カスタニエンショニエッテン

1個

480円

ウイーンの伝統的な栗のケーキをさとのか流にアレンジ。ピラミッド状に絞った濃厚な栗ベーストの間にショコラクリームを重ね、純白の生クリームで覆いました。

日持ち: 当日 小麦 卵 乳 大豆 要冷蔵 ※酒類使用

新栗の奥深き風味を存分に さとかモンブラン

1個

450円

シロップをしみ込ませた口どけの良いアーモンド生地に生クリームを重ね、栗のベーストをたっぷり絞った人気のモンブラン。

日持ち: 当日 小麦 卵 乳 大豆 要冷蔵

栗とコーヒーの二重奏 タルトマロンカフェ

1個

390円

栗のタルトとコーヒークリームの絶妙なマリアージュ。コーヒー豆の微粉末を加えたクリームは香りも味わいも濃厚。

日持ち: 当日 小麦 卵 乳 大豆 クルミ 要冷蔵

新作の焼き栗子
盛りだくさん!



深まる秋の甘~い誘惑

自慢の栗でできました。
心華やぐ
栗の洋菓子

サクサク、ほろりの秋味パイ 栗のピティビエ

1ホール

(直径約 12cm)

1,188円

フランス西部・ロワール地方に伝わる素朴な味わいの伝統菓子。バターと小麦が香るサクサクのパイ生地に、大粒の渋皮栗とアーモンドクリームを包み込みました。

日持ち: 5日～15日 小麦 卵 乳

ヘーゼルナッツと 栗の素敵な出逢い 栗のフィナンシェ

1個

178円

ヘーゼルナッツのフィナンシェに栗のベーストを加えて秋仕様に。上品な栗の甘さにヘーゼルナッツの香ばしさが調和します。

日持ち: 5日～15日 小麦 卵 乳

大人が愉む洋風羊羹 栗のテリーヌ

1個

237円

洋酒で香り付けたテリーヌに、信州伊那栗がゴロゴロ。カシスの甘酸っぱさもアクセントに効いたラグジュアリーな一品です。

日持ち: 5日～12日 卵 乳 小麦 オンライン
要冷蔵 ※酒類使用

栗好きのための 濃密パウンド

伊那栗の
パウンドケーキ

1本 1,080円

じっくりと重量のあるパウンドケーキにむぎ栗と渋皮煮がぎっしり。秋の意匠を凝縮したリッチなパウンドケーキです。

日持ち: 10日～20日 小麦 卵 乳 オンライン



麗しの秋色チーズタルト モンブランチーズタルト

1個

378円

信州伊那栗のベーストを加えたチーズタルトに、モンブランベースト、渋皮煮を入れて焼き上げました。そのままでも、レンジで温めてもおいしく召し上がれます。

日持ち: 3日～5日 小麦 卵 乳 要冷蔵

信州伊那栗のベーストを加えたチーズタルトに、モンブランベースト、渋皮煮を入れて焼き上げました。そのままでも、レンジで温めてもおいしく召し上がれます。

日持ち: 3日～5日 小麦 卵 乳 要冷蔵

