

「笠間の栗」×「地域活性化」

笠間の栗を通じて、地域の魅力を発信し活性化へ繋がります



笠間栗ファクトリー株式会社は、笠間市・東日本旅客鉄道株式会社・常陸農業協同組合の3者により、笠間市を代表する特産品「笠間の栗」のブランド化と新たな地域価値の創出を目的として設立されました。

「つくる、つながる、笠間の栗」をコンセプトに、栗の生産者や産地の想いが、私たち加工事業者を通じて皆様に伝わるよう、安心・安全・高品質な栗製品を製造しております。

目的と将来像

特産品「笠間の栗」のみを使用した製品を笠間市内・外のスイーツメーカーや飲食店・カフェなどへ供給することで、「栗農家の所得向上」「笠間の栗の販路拡大」「笠間の栗のブランド価値向上」「笠間の栗をきっかけとした観光コンテンツづくり」に取り組んでいます。

地域との共創関係のもと、地域の新たな魅力づくりと魅力の発信、地域産業の発展や交流人口の創出を目指します。



会社概要

会社名	笠間栗ファクトリー株式会社
代表取締役	山口 伸樹
所在地	〒309-1621 茨城県笠間市手越8-3 (道の駅かさま向かい)
設立	2021年3月2日
資本金	7,500万円
事業内容	・「笠間の栗」を使用した加工品の製造、販売 ・「笠間の栗」に関すること
取引先	・スイーツメーカー ・飲食店、カフェ ・菓子製造事業者 ・ホテル など

会社沿革

2021年 3月	茨城県笠間市に笠間栗ファクトリー株式会社設立
2022年 4月	栗加工場(ファクトリー)竣工
9月	工場本格稼働

製品紹介

笠間栗ファクトリーでは「笠間の栗」を使用した製品(ペースト・甘露煮・渋皮煮など)を製造しています。

原料となる栗は笠間市内で採れた「笠間の栗」のみを使用し、加糖する場合には砂糖のみを加えます。添加物等は一切使用しない、安心・安全な製品です。

栗ペースト (無糖・加糖)	栗100%の無糖ペーストと、確かな栗の香りを感じられる糖度30度の加糖ペーストです。
甘露煮	丁寧に皮剥きし、砂糖蜜で煮込んだ無添加無着色の甘露煮です。
渋皮煮	鬼皮を剥き、丁寧に煮込んだ渋皮煮です。

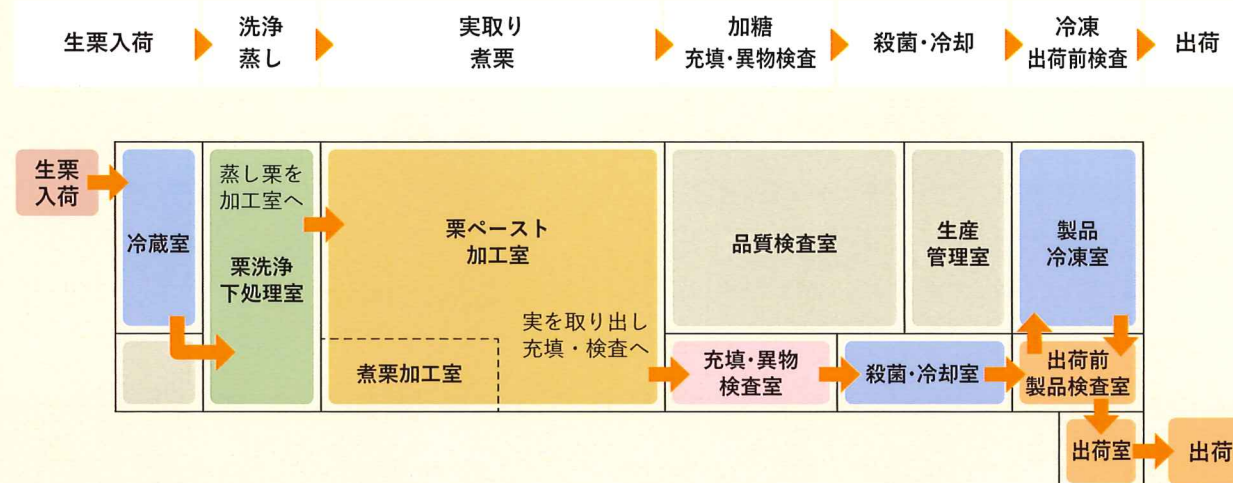


栗ペースト



甘露煮

笠間栗ファクトリー 製造工程



栗洗浄処理室



煮栗加工室



栗ペースト加工室



充填・異物検査室



殺菌・冷却室

つくる、
つながる、
笠間の栗。



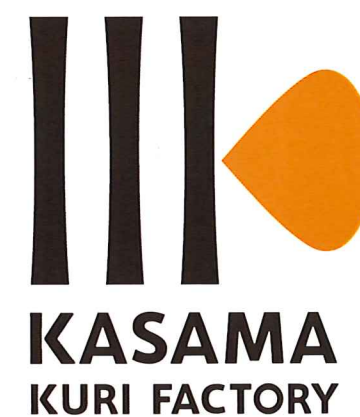
笠間栗ファクトリー株式会社

TEL : 0296-71-7012・7013

FAX : 0296-71-7014

HP <https://kasama-kuri-factory.com>

E-mail info@kasama-kuri-factory.com



笠間栗ファクトリー株式会社