



POINT. 01

茨城県産の和栗を100%使用しています。

日本一の生産量を誇る茨城県笠間市を中心に12ヘクタールの栗畑で栗を栽培しています。温暖な気候と、通気性・保水性共に栗に適した土壌で育まれた良質な栗のみを使用しています。



POINT. 02

自社で生産から加工までを一貫して行っています。

愛情と豊富な知識で育てた栗を、収穫から加工まで一貫して行っています。自社で収穫からペースト加工までを行うのでリードタイムが短く、栗の美味しさを保持した、高品質のペーストをお届けすることができます。



POINT. 03

多くの専門家に認められた栗ペーストです。

日本を代表するパティシエや有名ホテルでもご利用いただいています。また、毎年お取引先が増えており、現在は「約100社」、ほぼ100%のリピート率を誇ります。高い信頼と評価に支えられ自信と誇りをもって提供しています。



kasamarron 2024年商品一覧

商品名	定価(税込)
〈茨城県産〉加糖栗ペースト Brix糖度30% 1kg(冷凍) 茨城県内で収穫した栗を使用した加糖ペーストです。 製菓用として多数の店舗でご利用いただいております。 そのままでもご使用いただきやすい糖度と硬さに調整しております。 メッシュ:1.5mm / Brix糖度:約30% / 原材料:栗、グラニュー糖	¥3,300
〈茨城県産〉無糖栗ペースト 1kg(冷凍) 茨城県内で収穫した栗を使用した栗ペーストです。 栗のみで製造しているため、甘さは加えてありません。 製菓だけでなく、お料理にもご利用いただいております。 メッシュ:1.5mm / 原材料:栗	¥4,000
〈茨城県産〉熟成無糖栗ペースト 1kg(冷凍) 収穫後、一定期間0℃前後で低温熟成させることにより 熟成前に比べ風味が増し、2～3倍甘味が増した栗となります。 メッシュ:1.5mm / 原材料:栗	¥4,500

Kasamarronのペーストは、
香料や保存料などの
添加物は一切使用しておりません

「**Brix糖度の調整**」など、
ご要望に応じた加工も受け付けております。
お気軽にお問い合わせください。

問い合わせ

株式会社アドバンフォース
カサマロン事業部

茨城県笠間市福田906-6

tel.0296-71-5565

mail:kasamarron@advanforce.co.jp