

「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、2021年に笠間市・東日本旅客鉄道株式会社・常陸農業協同組合の3者の出資により、笠間市を代表する「笠間の栗」のブランド化と新たな地域価値の創出を目的に設立されました。2024年には、茨城県の出資により、さらなる加工品の品質向上や衛生管理、販売力の強化などに取り組んでいます。

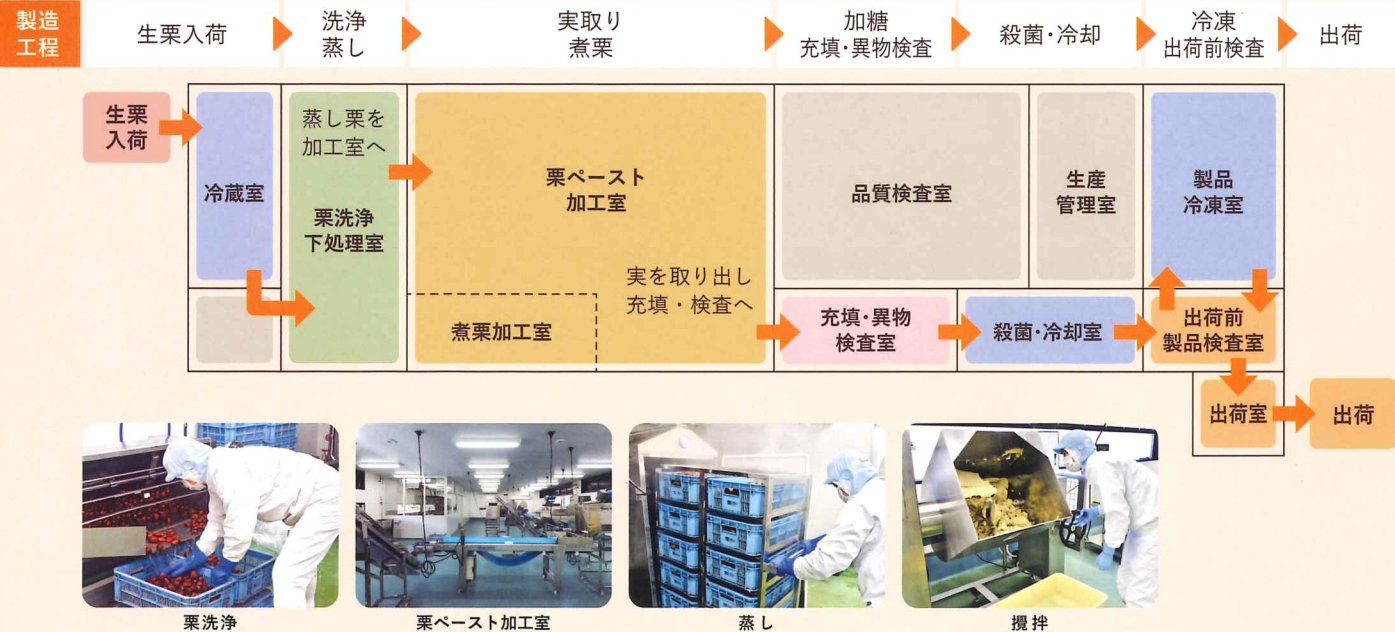
「つくる、つながる、笠間の栗」をコンセプトに、栗の生産者や産地の想いが、私たち加工事業者を通じて皆様に伝わるよう、安心・安全・高品質な栗製品を製造しております。

特産品「笠間の栗」のみを使用した製品を全国の食品メーカーや飲食店等に供給することで、「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 (道の駅かさまの向かい)
設立	2021(令和3)年3月2日
資本金	1億1千万円
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 ・菓子製造事業者 ・ホテル

施設マップ



笠間栗ファクトリー株式会社

TEL : 0296-71-7012・7013
FAX : 0296-71-7014

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



ホームページ



PRODUCT GUIDE

つくる、
つながる、
笠間の栗。



栗の名産地 茨城から 笠間の栗



茨城県は栗の生産量日本一を誇ります。その中でも特に生産が盛んなのが笠間市です。笠間の栗は、栽培に適した気候と土壌により香り高く甘みのある味わいとなり、古くから人々に愛されています。茨城県内では明治30年頃から栽培が始まり、代々受け継がれてきた技術と熱意を持って栗の生産に取り組んでいます。



安定的な生産・出荷

笠間の栗は、全国で様々な形で消費者に楽しられています。栗ごはんや栗きんとん、栗羊羹など、伝統的な和菓子に使われることが多く、また近年では洋菓子やパンなどにも活用され、その可能性はますます広がっています。



収穫した生栗



栗ペースト製造



“100年フード”に認定

「笠間の栗菓子文化」が文化庁の「100年フード」に認定され、笠間の栗としてのブランド化が進んでいます。伝統的な文化を守りつつ、観光資源としての活用や地域振興の一翼を担うことで、地域経済の活性化に寄与していきます。

栗の品種

栗は品種によって、甘みが強いもの、風味が豊かなもの、加工にむいているものなど特徴はさまざまです。早生(わせ)・中生(なかて)・晩生(おくて)など成熟期も種類によって異なり、9月上旬～10月下旬と収穫時期にばらつきがあります。一般的には、早生は色味がよく加工に向き、中生や晩生は甘みが強いものが多いといわれています。



早生

丹沢(たんざわ)

果肉色が鮮やかな黄色のため、甘露煮やペーストなどに適する。



早生

人丸(ひとまる)

小果だが艶があり、甘み、香りともに良い。加工に適している。



早生

ぼろたん

切れ目を入れて加熱することで渋皮まで剥ける。果肉はもろいが色は良い。



中生

利平(りへい)

外観が美しく、人気がある。肉質はかたくもろい。ゆで栗、蒸し栗などに向く。



中生

筑波(つくば)

中生の代表品種。甘みがあり、粉質で香りが良い。



中生

銀寄(ぎんよせ)

風味豊かでしっとり感があり、渋皮煮などに良い。



晩生

石鎚(いしづち)

晩生種として収穫量が多く風害に強い。煮崩れが少なく、渋皮煮に適している。



晩生

岸根(がんね)

大粒で甘みがあり、貯蔵に適している。

【写真提供】茨城県 / 【参考】茨城県営業戦略部販売流通課「茨城をたべよう」ホームページ(<https://www.ibaraki-shokusai.net>)より抜粋

製品紹介

栗ペースト

なめらかな口当たりと栗本来の香りを引き出した、自慢の栗ペースト。鮮度にこだわり厳選された栗を使用しているからこそ実現できる、贅沢な味わいです。

利用シーン：モンブラン、ポターージュ、焼き菓子、アイスクリーム



笠間の栗ペースト | 無糖 冷凍

自然のままの栗の風味を活かしたい方にぴったりの無糖栗ペースト。栗以外のものを使用せず、栗本来のほのかな甘みと深い香りが楽しめます。

種類	メッシュ2mm
規格	内容量：2kg/袋 ロット：5袋/箱 容器：ナイロンポリ

笠間の栗ペースト | 糖度30度 冷凍

栗本来の風味と甘みが感じられるように加糖率を抑えた栗ペースト。ほどよい甘さと豊かな栗の香りが特別な一品を完成させます。

種類	メッシュ2mm
規格	内容量：2kg/袋 ロット：5袋/箱 容器：ナイロンポリ

笠間の栗ペースト | 糖度40度 冷凍

しっかりと甘みが栗の濃厚な味わいを引き立てる糖度40度の栗ペースト。贅沢なひとときを演出する、栗好きにはたまらない逸品です。

種類	メッシュ2mm
規格	内容量：2kg/袋 ロット：5袋/箱 容器：ナイロンポリ

※数量限定受注生産

むき栗

厳選された栗を使用し、丁寧に栗の皮をむいて仕上げたむき栗。甘みと深い香りが口いっぱい広がる自慢の一品です。

笠間のむき栗 冷凍

種類	ホール(非加熱)
規格	内容量：1kg/袋 ロット：10袋/箱 容器：ナイロンポリ

※数量限定受注生産



利用シーン：栗ごはん、甘露煮、栗きんとん

栗渋皮煮

栗の風味をしっかり残すように渋皮ごとじっくり煮ることで、栗本来の深い香りや自然な甘さが絶妙に調和した一粒に。ほっとするような幸福感のある特別な味わいで心温まるひとときを演出します。



利用シーン：ケーキ、パン、パフェ、焼き菓子

笠間の栗渋皮煮 常温

種類	ホール
規格	内容総量：2kg(固形量1kg)/袋 ロット：5袋/箱 容器：ナイロンポリ

※数量限定販売

栗甘露煮

ほっくり、しっとり食感が同時に味わえるような至福の一粒が生まれるのは、徹底的な温度管理でじっくりと煮込んでいく製造技術から。栗の優しい甘さが広がる至福の栗甘露煮です。



利用シーン：おせち、デザート、トッピング、どらやき

笠間の栗甘露煮 常温

種類	ホール
規格	内容総量：2kg(固形量1kg)/袋 ロット：5袋/箱 容器：ナイロンポリ

※数量限定販売



一般消費者に向けた商品も開発

笠間の栗を気軽に味わえる機会を増やすため、アイスやプリン、モンブランペースト等の商品を開発し、道の駅かさまなどでの販売も行っています。