



やいば栗つしゅー

おいしいモノ
その中でも特
2大名物



たまらぬのう

い
なり
と

笠間名物

inari

● 秋の味覚代表、笠間の栗！

笠間の栗は日本一を目指す産地として知られ、全国規模で見ても屈指の栽培面積・生産量を誇り、様々な品種が栽培されています。明治時代末期頃から栗の栽培がはじまり、年間を通して穏やかで昼夜の温度差のある気候や肥沃な大地が、ふっくらとして薫り高い栗を生むのに適しているのだそうです。栗は栄養価が高く、カリウム、ビタミン、食物繊維などがバランスよく豊富に含まれ栄養満点♪栗を使ったお菓子や加工品を市内のお店でも多く目にすることが出来ます。笠間の栗は多くの人々を幸せにし、愛され続けています！

栗
marron

イベントのお知らせ

第9回 かさま新栗まつり

2015.10.3(土) - 10.4(日)

栗の試食や生栗・栗菓子などの加工品を販売。スイーツ作り体験や栗を使ったゲームなどがあり、楽しい企画が盛り沢山のイベントです！

開催場所 市民センターいわま
(笠間市役所 岩間支所 特設会場)
笠間市下郷 5140

お問合せ 笠間の栗を考える会
(事務局：笠間市役所 農政課)
☎0296-77-1101

※会場の電話番号とは異なります。

● 品種いろいろ、味もさまざま

栗は種類が200以上あるんですよ！今回は笠間市の優良品種を7つご紹介！

 【丹沢】／たんざわ 香り高く、果肉の色が鮮やか。甘露煮、ペーストにも使われる。	 【ぼろたん】 皮から実がぼろっとはがれ、貯蔵すると甘さが増し、栗おこわがおすすめ。	 【利平】／りへい 栗の王様と呼ばれ、甘みが強く、皮は暗褐色。ゆで栗、蒸し栗におすすめ。
 【筑波】／つくば 粉質で甘く香り高い。渋皮が薄く剥きやすい。ゆで栗、渋皮煮におすすめ。	 【銀寄】／ぎんよせ 甘み、香り、舌触りが良い。渋皮が薄く、冷めてもしっとりした食感。	 【石鐘】／いしづち 香りが良く甘みが多い。渋皮が薄く煮崩れが少ないので、渋皮煮がおすすめ。


【岸根】／がね
 大果で、甘み、香りともに良く、貯蔵性もある。渋皮煮がおすすめ。

情報提供：笠間市役所 農政課

笠間の栗は日本一 その栗で焼酎を造る

笠間の栗焼酎

十三天狗の伝説

プレミアム原酒 2,160円(税込)

新発売



笠間産 栗 100%使用

お問合せ／㈱うまい栗焼酎をつくる研究会 TEL.0296-73-5041・笠間市笠間 1833-1

🐼 笠間のソウルフード、笠間いなり寿司！

日本三大稲荷の一つ、笠間稲荷神社にあやかった笠間のご当地グルメ「いなり寿司」。その特徴はなんといっても変わり種の多さ。酢飯の代わりに酢と麵つゆでしめた蕎麦を油あげの中に入れる「そばいなり寿司」や笠間稲荷神社の別称胡桃ヶ下神社にちなんだ「胡桃のいなり寿司」、季節の旬を盛り込んだいなり寿司などなど…ユニークで美味しいいなり寿司がたくさん！提供するお店によっても違うので、いろいろ食べ比べてみるのも楽しい。毎年「笠間いなり寿司コンテスト」も開催。新たなユニークいなり寿司が誕生するかも！

笠間いなり寿司いな吉会

「ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会」通称「愛Bリーグ」の会員団体。ボランティアを中心としたまちおこし活動として、笠間のいなり寿司を茨城県内だけでなく全国に広め、笠間市をPRしています！



「笠間初午いなり寿司まつり」では世界最長のそばいなり寿司巻きに挑戦！笠間を盛り上げるべく様々な「いなり寿司イベント」も開催しています！

おてんばいなり



いらっしやいまし

📍 笠間いなり寿司が楽しめるお店

あかさか・笠間市石井1103 ☎0296-72-0884
 ライラック・笠間市石井1111 ☎0296-72-4913
 狸庵 つたや・笠間市笠間1279 ☎0296-72-0055
 つの國や・笠間市笠間1276 ☎0296-72-0061
 柏屋・笠間市笠間1273 ☎0296-72-0139
 ニッ木・笠間市笠間1343 ☎0296-72-0037
 きむらや・笠間市笠間1351 ☎0296-72-0268
 松月庵・笠間市笠間1352-2 ☎0296-72-0245

いなり工房 ISAGO・笠間市東平4-5-45 ☎0296-78-4848
 笠間給食センター・笠間市稲田4114 ☎0296-74-3111
 グランパとグランマのお店
 笠間市笠間2247-1 (笠間民芸の里内) ☎0296-85-4328
 仲見世 丸井・笠間市笠間1272 ☎0296-72-0356
 鍋屋・笠間市笠間1100 ☎0296-72-0157
 紅葉亭・笠間市金井11-7 ☎0296-72-3942
 小船寿司・笠間市笠間1869-9 ☎0296-72-7400

情報提供：笠間いなり寿司いな吉会