

“死ぬまでに一度は食べるべき！”と話題になった栗むし羊羹シリーズ

「栗むし羊羹」オンラインショップ・直営店販売開始 「十八里」春華堂直営店で販売解禁

数量限定なくなり次第終了の人気商品2019年9月6日(金)より販売開始！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）では、2019年9月6日(土)より、秋期間限定 **栗むし羊羹**を春華堂公式オンラインショップ(<https://ec.shunkado.co.jp/>)にて販売、春華堂直営店舗では、9月7日（土）より販売を開始します。

■春華堂「栗むし羊羹」とプレミアム「十八里」

うなぎパイ（1961年）より先輩である春華堂「栗むし羊羹」は、昔から地元浜松で愛されてきました。毎年販売開始になるのを常連のお客様をはじめリピータの方に楽しみにしていただいております、その人気はうなぎパイに匹敵するほど。さらに2016年には“春華堂の栗むし羊羹は死ぬまでに一度は食べるべき！”と話題なり予約殺到。オンラインショップでは、なんと**3時間で1,500本が完売**。その年用意していたすべての栗むし羊羹が完売したため、翌年販売分の予約を開始すると2,000本以上の予約注文がありました。

そんなお客様からの反響を受けて、2018年には“栗好きのための栗羊羹”として、構想から2年の歳月を掛けて生み出した「十八里」を発売。「同素材の掛け合わせ」を避けるのが和菓子の常識ですが、栗の味を栗で引き立てるべく、春華堂の和菓子職人が経験と知恵から試行錯誤を重ね開発いたしました。こだわり抜いて誕生した「十八里」は、オンラインショップ限定での販売にも関わらず、秋の販売期間中880箱、計2,600本以上が販売されました。

■事前予約で、すでに2,900本以上の大好評

昨年も「栗むし羊羹」を求めて全国からたくさんのご注文をいただきました。2018年分の販売終了後よりオンラインショップでは2019年分の予約を開始。昨年の約1.5倍となる2,900本以上の「栗むし羊羹」のご予約をいただきました。ご予約分に加え、オンラインショップでの受注も9月6日（金）から開始します。なお浜松市内の当社直営店舗では、9月7日（土）よりお買い求めいただけます。

■ついに解禁！春華堂直営店舗にて「十八里」販売開始

昨年オンラインショップ限定商品であったプレミアム栗羊羹「十八里」。地元浜松の「栗むし羊羹」ファン、そして栗好きの皆様にもぜひ召し上がっていただきたいという思いから、今年は、春華堂直営店舗でも販売をいたします。素材や製法にこだわり作成しているため、生産できる数が限られており、数量限定の販売です。オンラインショップでも1,000箱限定で販売いたします。

■春華堂「栗むし羊羹」 ※限定3,500本

死ぬまでに一度は食べるべき！と賞された栗むし羊羹。
もっちりとした歯ごたえのあるこし餡が丁寧に蜜漬けされた栗たちをしっかりと包み込み、仕上がりました



1本入り 1,100円

(税込 1,188円)



2本入り 2,300円

(税込 2,484円)



3本入り 3,450円

(税込 3,726円)



《国産の新栗のみを使用》

中に入っている栗は、早い時期から安全で美味しいものを仕入れるため、国産栗のみを使用。ほっくりとした自然な味わいを大切にしたいため、その年に獲れたばかりの新栗だけを使用することにこだわっています。そのため、1粒1粒が、その時でしか出会えない新鮮な食材となります。



《北海道産小豆を使用した自家製餡》

さらに、こだわりの栗は皮付きのまま入荷し、和菓子職人によってひとつひとつ丁寧に皮を剥き、3日間蜜に漬け込みます。蜜漬けは、少しずつ手間暇かけて行うことでゆっくりと糖度を上げていきます。毎年「栗むし羊羹」を作る和菓子職人たちの熱き想いが、1年また1年と積み重なることで、安定した美味しさをご提供しています。

原材料名: こし餡・栗・砂糖・小麦粉・上新粉・澱粉・塩 / アレルギー物質: 小麦

■栗羊羹「十八里（じゅうはちり）」 ※限定1,000箱

和菓子職人の試行錯誤の末誕生した“栗餡を使った栗好きのための栗むし羊羹”。

栗きんとん餡の中に国産の新栗を入れ、職人が丁寧に蒸し上げた栗むし羊羹。煉羊羹とは一味違う素朴でもっちり・ホクホク食感が特徴。秋の風味をとことん美味しくした逸品を食べきりサイズで。



3本入り 税抜 2,700円

(税込 2,916円)

<名前の由来>

昔は日本語の言葉遊びから、“栗＝九里”と書かれていました。そこで、今回開発した栗餡と蜜漬け栗をあわせた栗むし羊羹を、栗＋栗＝九里＋九里＝「十八里」と名付けました。



《職人がこだわり抜いた素材》

基本的に同素材の掛け合せを避ける和菓子において、栗きんとん餡と蜜漬け栗を組合せて各々の味を引き立たせるのは至難の業。約2年の試行錯誤の末、白餡を入れることで、喉越しやなめらかさをもたせると共に栗の味を引き立たせることに成功。さらに栗きんとん餡に強力粉を加えてもっちり感をプラスしました。※通常の蒸し羊羹は、小豆こし餡に小麦粉や葛粉を加えて蒸し固める



《食感のコントラストを生む“職人の90分”》

栗きんとん餡に寒天を加えて固める煉羊羹はありますが、蒸し羊羹は非常に珍しい。蒸しすぎると栗のねっとり感が強くなり、短いとホクホク感が足りない。そこで、栗の食感と美味しさを最大限引き出すよう、職人が見極めた蒸し時間が“90分”。栗はホクホクに、餡はもっちりに仕上がる絶妙なタイミングで仕上げます。

原材料名: 栗ペースト、ゆで栗、砂糖、小麦粉、還元水飴、大手亡、甘藷澱粉、もち粉、水飴、食塩 / アレルギー: 小麦

■「栗むし羊羹」・「十八里」販売に関して

<オンラインショップ>

◆オンラインショップURL: <https://ec.shunkado.co.jp/>

<販売店舗>



<春華堂本店>
〒430-0933
静岡県浜松市中区鍛冶町321-10
TEL: 053-453-7100
営業時間10:00～20:00



<佐藤店>
〒430-0807
静岡県浜松市中区佐藤2丁目35-23
TEL: 053-411-1155
営業時間9:00～19:30



<POP UP STORE KANDA>
〒432-8047
静岡県浜松市中区神田町553
TEL: 053-441-3340
営業時間 9:00～19:30



<佐鳴湖 パークタウン店>
〒432-8002
静岡県浜松市中区富塚町1928-8
TEL: 053-471-6100
営業時間9:30～19:30



<nicoe店>
〒434-0046
静岡県浜松市浜北区染地台6丁目7-11
TEL: 053-587-7878
営業時間 9:30～21:30
※金・土は22:00まで

<お客様係>

0120-210-481 (受付時間 9:00-17:30)

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報（月～金 9:00～17:00）【担当】渥美・手嶋
【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp

■ 本件に関するオフィシャル画像は、以下リンクよりダウンロードください ■

<http://bit.ly/2Pag6ph>