

能登の熟成焼き栗ペーストを使ったプレミアムな一棹を

「熟成焼き栗のケーキ 栗熟るる日に」

2025年1月11日(土) ~ “完全予約制” 数量限定



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)は、2025年1月11日(土)~3月29日(土)まで能登 松尾栗園で栽培された和栗を使った熟成焼き栗ペーストをサンドしたプレミアムなケーキ「熟成焼き栗のケーキ 栗熟るる日に」をSWEETS BANK SHOP春華堂にて“完全予約制”で販売いたします。

2024年1月1日に発生した能登半島地震で被災した、能登 松尾栗園の松尾和広氏。現在は静岡に移住し、「遠州・和栗プロジェクト」の一員として活動しています。松尾氏の能登への思いはもちろん、遠州そして日本の“和栗”の未来への可能性を願い、皆様へこのプレミアムなケーキをお届けします。

遠州・和栗プロジェクトが3年目に突入



掛川栗をはじめとした日本各地の和栗の魅力を発信し、「WAGURI」ブランドの創設を目指す「遠州・和栗プロジェクト」。このプロジェクトはグローバル企業と個性あるローカル企業の連携で、和栗を起点に日本の一次産業を元気にし、「農業立国」として持続発展型の地域づくりを目的としています。

全国的にその価値を認められつつも、生産者の離農や機械化の遅れといった困難に直面している和栗。そこには栗を食材として扱う製造業界にもその責任があると私たちは考えます。この課題を解決するため、新たな技術導入や農法の研究はもちろん、全国の生産地域、異業種や世代が栗で交わることで、地域の活力につながる様々なイノベーションが期待できます。

栗づくりを通じて、人と自然、人と人のつながりが育まれること、そして品質が高くおいしい日本の食材にふさわしい対価が支払われることに重きを置き、「WAGURI」を世界に誇れるブランドにするため、生産者・行政・民間企業が同じ志を持って、「リジェネラティブな地域づくり」に挑戦していきます。

能登 松尾栗園 松尾和広氏



愛知県岩倉市出身。2005年8月より石川県輪島市にて栗栽培の実習を積み、能登栗の味にほれ込み、脱サラして能登栗農家になる。2006年2月独立。独立と同時に能登町金山地区の栗園(2.5ヘクタール)を、2009年1月より能登町当目地区の栗園(3ヘクタール)を、2010年5月より金山地区のまた別の栗園(0.8ヘクタール)を栽培・経営。

2024年1月1日の能登半島地震で被災し、同年3月末に家族で静岡県浜松市に移住。遠州・和栗プロジェクトの一員として、和栗の栽培候補地の視察や遠州地域の栗農家への栽培方法や土壌改良の指導を行っています。同じく奥能登の栗を守り続けようと、引き続き能登にも通い続け、11月に収穫した能登の和栗を森町の作業場で焼き上げ、今回の和栗ケーキにも使っている和栗ペーストを加工しました。能登への思いを胸に、これまでの経験を活かして遠州、能登、そして日本の和栗を活性化するため、松尾氏も挑戦し続けています。

「熟成焼き栗のケイク 栗熟る日に」のこだわり



能登 松尾栗園の和栗を遠州の地でじっくりと焼き上げ、香ばしさと甘みを引き出した熟成焼き栗ペースト。国産小麦、てんさい糖などの国産素材を合わせ焼き上げた生地で惜しみなく熟成焼き栗ペーストをサンドし、糖の使用を最小限に抑え仕上げた、贅沢な一棹です。栗×栗のシンプルながらも深い味わいを堪能いただけます。

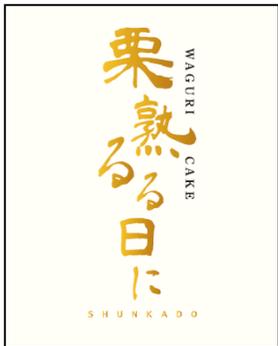
今回のケイクを監修したのは、パティスリー ピエール・プレシュウズの寺島直哉シェフ。一番美味しい状態でお届けするために、最後の砂糖がけは当日の朝にパティシエが仕上げ、足がはやい栗の一番美味しい状態を保証ができる本数に限らせていただきました。

■ 主役は焼き栗ペースト

焼き栗一筋18年 松尾栗園が、収穫直後の生栗をマイナス2℃で約40日間冷蔵熟成し、最大糖度36度までじっくり甘みを引き上げた熟成焼き栗ペーストです。今回の和栗ケイクに厚さ約10mm、1棹の約30%はこの贅沢な熟成焼き栗ペーストでできています。また、ペーストを活用することで、能登で被災した栗生産者の収入にもつながる取り組みとなっています。



商品概要



商品名 : 熟成焼き栗のケイク 栗熟る日に
期間 : 2025年1月11日(土) ~ 2025年3月29日(土)
※お渡しは毎週土曜日のみです。
内容量 : 1本 (15cm)
消費期限 : 要冷蔵 2日
価格(税込) : 6,480円
販売 : SWEETS BANK SHOP春華堂 限定
▶静岡県浜松市中央区神田町553
問合せ : 053-441-3340 (ご予約はこちらまで)

※各日限定10本です。
※完全予約制です。
※お渡しは毎週土曜日限定です。

遠州・和栗プロジェクト「夕ざりの和栗茶事」の手土産に“和栗ケイク”を採用

そんな遠州・和栗プロジェクトでは、2024年9月18日に、海外にWAGURIブランドを発信する第一歩として、一大イベント「夕ざりの和栗茶事」を開催。

インドやフィリピンの在日大使館関係者をはじめ、静岡県 鈴木康友知事や浜松市中野祐介市長をはじめとする静岡県西部エリアの首長、さらに参画企業の幹部など約60名のゲストを迎えて、茶事の文化に触れながら、和栗×茶を掛け合わせた遠州ならではの体験をしていただきました。最後にはゲストへ手土産として「熟成焼き栗のケイク 栗熟る日に」を提供し、大変好評いただきました。今回はこのケイクを皆様にも味わっていただきたく、完全予約制で1日10本の限定数で販売致します。



<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 広報室 (月～金 9:00～18:00)
【担当】高山・高橋 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp