

3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 20 - 012
地域資源名	恵那栗	認定日	平成20年9月24日
地域	中津川市、恵那市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：四季を通して「旬の味」を提供する「超特選恵那栗」を使った栗和洋菓子の製造・販売事業

会社名：株式会社恵那川上屋

所在地：岐阜県恵那市大井町2632-105

連絡先：TEL：0573-25-2470

H P：http://www.enakawakamiya.co.jp/

FAX：0573-25-6583

事業概要(新たな活用の視点)

- ・恵那、中津川地域で全国的にも有名な“栗きんとん”を、秋シーズンだけでなく、春、夏、冬にもそれぞれの季節の旬の食材と組み合わせた栗菓子として製造、販売。
- ・独自の栽培条件や厳しい出荷基準をクリアした「超特選恵那栗」を活用することで、安定的な収穫量や栗の中で最も重要な鮮度の確保が可能となった。
- ・医療分野向けに開発された特殊冷凍技術を採用することで、栗の組織を壊さない冷凍、解凍方法を確立、年中鮮度の良い栗餡を使った美味しい栗菓子の提供を実現した。



【超特選恵那栗】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・四季を通じて、季節ごとの風情ある栗菓子商品の提案を行うのは、他社には無い同社の新しい取り組みである。

市場性

- ・「年間を通じて栗きんとんが食べられないか」という声に応えると共に、通常、和菓子に求められる季節感を取り入れた。
- ・ここ数年横ばい傾向にある和洋菓子市場であるが、安心、安全な素材の使用や新しい商品(季節の話題・洋菓子素材との組み合わせ)の提案を行う同社商品は、市場訴求力を有する。

販路

- ・首都圏での展開(百貨店、高級スーパー等)
- ・インターネット通販、新規出店

地域における関係事業者等との連携

- ・JAや栗栽培農家(東美濃栗振興協議会の超特選栗部会員)との連携(超特選栗の生産、加工法のアドバイス等)。
- ・地元機械メーカーと連携し、栗の一次加工における品質の向上を図る。



春栗きんとん
里長閑(さとのどか)

長芋の練り切りを合わせる。



夏栗きんとん
栗観世(くりかんぜ)

麦飯石を通した水を使用して仕込んだ水生地で栗きんとんを優しく包む。



冬栗きんとん
天日果喜(てんぴかき)

市田の干柿を刻んだものに白あんを加えた皮に栗きんとんを包む。