

10/9(水)~15(火)



粟きんとん
発祥の地

中津川は栗きんとん発祥の地。JR中津川駅前ロータリーに、「栗きんとん発祥の地」の碑があります。毎年9月9日（重陽の節句）には碑の前で神事が行われ、栗きんとんの無料配布が行われます。

<川上屋>



*川上屋は9日
11日、13日
入荷



きれいに裏ごしされた栗の実で作る栗きんとんは、口の中に入れた途端にホロホロと溶けていくよう。なめらかで上品な味わいです。

<松葉>



さらりとした甘味が特徴。細かく裏ごしした栗と、程よい大きさの刻み栗で、優しいイメージと味わいの栗きんとん。

<松月堂>



ふんわりと口溶けのよい栗きんとんは香り高く、柔らかく優しい食感。栗の味と香りがいつまでも口に広がります。

<新杵堂>



細かく裏ごしした栗きんとんはしっとりとした食感で口の中でふわふわと溶けていきます。存在感のある甘めの味わい。

<美濃屋>



昔ながらの手作業で、一つ一つ心を込めて丁寧に作り上げています。手作業だからできる綺麗で味わい深い栗きんとん。

10/4(金)入荷予定

【大阪府】

<庵月> 栗蒸し羊羹 ハーフサイズ
税込2,808円

ザラメ糖のみを使用し、甘さを抑えた自家製餡と、ゆっくり時間をかけて密漬した栗をあわせて作りました。



10/16(水)入荷予定

初入荷

【福岡県】

<左衛門> 博多ぶらぶら
6個入 税込972円

北海道産の小豆で求肥を包みました。自然で素朴な風味が持ち味の博多銘菓です。



10/26(土)入荷予定

【長野県】

<信州里の菓工房> 栗ごのみ
税込1,836円

ダイスカットした栗入りの生クリームとムースを合わせ、栗ペーストをたっぷり絞った箱入りのモンブランです。



※いずれの商品も数量限定での販売になりますのでお品切れの際はご了承下さいませ。また、交通事情などの都合により、入荷日、時間、数量、商品等が変更になる場合がございます。