

ご予約承り

栗の美味しーい

今年もまた

季節がやって

まいりまーした。



秘密のストーリーは
こちらで公開中!

すべては、
素材のおいしさを
引き出すために。

餡は和菓子生命とも呼ばれ、
配合や練り方によって様々な
表情を変えます。春華堂の栗
むし羊羹の餡は、昔ながらの
製法を守ってつくられた専用餡。
春華堂独自の「秘密の配合」で、
特徴的な「もっちり」とした
食感を実現しています。



職人が炊く自家製餡



国産の新栗



丁寧に手剥き



3日間じっくり蜜漬け

栗むし羊羹

秋

9〜11月
数量限定販売

春華堂
謹製



ご予約承り

まさに贅の極み。

栗好きも納得の品、ここに誕生。

栗きんとん餡のなかに和栗を入れ、職人が丁寧な蒸しあげた栗むし羊羹。煉り羊羹とは一味違う、素朴でほくほくとした食感が特色です。



独自の蜜漬け

栗を剥くとき、蜜漬けをするとき、素材同士を混ぜるとき、栗むし羊羹づくりの過程では、素材に極力ストレスを与えないことが重要。割れや黒ずみが生じないように、職人が丁寧に手早く作業します。



喉ごし生む配合

栗餡のみで仕上げた栗むし羊羹は、豪華で美味しそうですが、実は栗どうしで味を相殺してしまっています。そのため「十八里」は、栗の味が一番引き立つ素材の配合を追求。あえてしろ餡を入れることで、喉ごしやなめらかさを持たせるとともに、栗の味が一番引き立つ素材と、その配合を見出しました。



もっちり食感

栗の味を引き立たせるためには、食感も重要。栗そのものの食感と、羊羹部分の食感と、わかりやすく食感の違いを表現しました。春華堂で人気の小豆餡の栗むし羊羹よりも、コシの強い「もっちり食感」が特長です。



3本入

秋

9月11月
数量限定販売

栗むし羊羹 十八里

春華堂
謹製



3本入



WAGURI
TEA

わぐりの恵みを一杯に。

静岡県産の和紅茶に、焼成によって引き出した栗由来の香ばしさを重ねました。
約40日間ゆっくりと低温熟成させた栗の深い旨味が、紅茶のやわらかな余韻と調和します。

※ 本品に使用されている栗乾燥チップは
遠州産50%・愛媛産50%です。



和栗を未来につなぐ認証マーク。(一社)和栗協議会では、和栗の付加価値を高めながら地域経済が正しく循環する農業を目指しています。この「わぐり正産印」は、適正価格で取引された栗を使用し、生産者と地域を支える証です。

WAGURI TEA

- オリジナル(3g) 5包
- チャイ(3g) 5包



一般社団法人
和栗協議会

和栗の未来は、きっとロマンだ。
持続発展型農業へのチャレンジ!



no+e

