

そして時は流れ、内職の剥き子さんは
産地での作業へと変わりましたが、
わたしたちは喜太郎が作っていた甘露煮を
「自然栗」と名付け、再現しました。

喜太郎の言葉を今も引き継ぎ百年余。
安心安全で、昔から変わることのない
本物のおいしさをお届けします。



栗、百年ものがたり。

自然栗本舗

熊本産業株式会社

〒160-0007 東京都新宿区荒木町8番地 TEL 03-3353-9733 FAX 03-3357-1569

ホームページ <http://www.kumakisan.com/>

「美味しいものを一生懸命作れば、
必ずお客様がひいきにしてくださる。」

これは初代、熊本喜太郎の言葉です。

千駄ヶ谷村で剥き栗を売り始めたのは明治の頃。
当時は内職の剥き子さんが剥いた栗をリヤカーに載せ、
料理屋や煮豆屋に売って歩いたと言われています。





バター
シリーズ

一風変わったバタースプレッドが、朝の食卓やティータイムを彩ります。和栗や柚子、ラズベリーとバターの組み合わせ。一口頬張れば、果実の旨味とバターのコクが広がります。新体験のおいしさをお試しください。



黒豆
金柑
青梅

栗以外にも様々な素材を使った甘露煮をご用意しております。大きな粒に旨味がつまった国産丹波黒。種を手作業で取り除き皮ごと愉しめる宮崎県産金柑。ほど良い酸味と甘みが癖になる和歌山県産青梅。シンプルだからこそ素材の良さが引き立ちます。



栗

厳選された熊本県産の和栗を、時間をかけて丁寧に炊き上げました。極薄に残した渋皮が独特の旨味と食感を生む「自然栗」。素材のおいしさをそのまま味わたる「和栗」。そして栗の優しい甘みを、紅茶とブランドーのハーモニーで包んだ「マロンブランテ」。



それは懐かしくもあり、新しくもあり。

わたしたちが、原料に使用している栗は全て国産。中でも良質な栗の産地である熊本県産の栗を使用しています。素材の良さを生かすため、安心して召し上がりいただくため、収穫後の殺虫処理や漂白剤は使用せず、鮮度の良いものを厳選。一つ一つ手作業で剥き、筋を取り除くことで、エグミのない、栗本来の旨味が愉しめます。こうして手間暇かけた栗を砂糖だけで炊き上げると、昔から変わることのない、懐かしい「本物の味」となるのです。今、懐かしい本物の味だからこそ、新しい。わたしたちのこだわりがたくさんつまった栗を、ぜひ一度ご賞味ください。

