

今が旬！発祥の地中津川の「栗きんとん」12店舗食べ比べ
JR 東京駅「グランスタ東京」に期間限定 POP UP SHOP！
「中津川の栗きんとん LOVER」

2024年9月27日(金)～29日(日)の3日間限定開催

～岐阜県・東美濃歴史街道協議会×JR 東日本クロスステーション～
エキュートの地域活性化応援プロジェクト「地のモノ LOVER」第7弾

岐阜県と東美濃歴史街道協議会^{※1}は、リニア中央新幹線の岐阜県駅開業に向け、東美濃地域の様々な観光資源を掘り起こし、その魅力を広く発信する取組みを進めています。

この度、株式会社JR 東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー(所在地:東京都渋谷区、カンパニー長:杉村晶生)と連携し、同社がプロデュースする地域活性化応援プロジェクト「地のモノLOVER(ジノモノラバー)^{※2}」第7弾として、中津川の栗きんとん12店舗を集めたPOP UP SHOP「中津川の栗きんとんLOVER」を、JR 東京駅地下1階のグランスタ東京イベントスペース「chikakita」において、9月27日(金)から29日(日)までの3日間、限定開催します。

岐阜県東美濃地域の中津川市が発祥の地とされ、岐阜県を代表する和菓子「栗きんとん」は、炊いた栗に砂糖を加えて茶巾で絞って整えた、シンプルかつ繊細な和菓子です。栗の産地でもある中津川では、古くから収穫時期には地域内の家庭で作られていたという、地域に根付いた和菓子です。

今回「中津川の栗きんとんLOVER」として開催するPOP UP SHOP では、中津川市の12店舗の和菓子屋が丹精込めて作った「中津川栗きんとん」を集めて食べ比べができるコーナーに加えて、栗きんとんをアレンジした和洋菓子も用意。また、岐阜県東美濃地域6市1町の観光情報を集めて提供するコーナーもあり、今が旬の中津川の栗菓子とともに、東美濃の魅力をも十分に楽しむことができます。



栗きんとん発祥の地 — 江戸時代中山道の物流拠点でもあった岐阜県中津川市

中津川市は岐阜県の東部、東は長野県、南は愛知県と隣接し、木曾街道の中山道沿線の地として、江戸時代から自然の恵みを大切に生活文化が残っている地域です。この地では、収穫した山栗を各家庭で栗ご飯や焼き栗、茹で栗にするなど様々な食べ方をしていました。やがて砂糖が各家庭で使われるようになり、蒸した栗を切り取って取り出し、すり鉢でつぶし、砂糖を入れたものを餅やご飯にまぶしたり、茶巾で絞り食べていたものが「栗きんとん」の始まりとされています。

街道沿いに商家が立ち並び、中山道の物流拠点として多くの人が行き交う場所であったことから、江戸時代後期頃には茶の湯が盛んになり始め、おいしいお茶に合うおいしいお菓子を、菓子職人たちが腕を競い合いました。その後、明治中頃になり和菓子屋によって「栗きんとん」が商品化されたと伝えられます。現在、JR中津川駅前には「栗きんとん発祥の地」の石碑が立てられています。



【栗きんとん発祥の地 石碑】

【報道関係者からのお問い合わせ先】

岐阜県観光資源 PR 事務局(プラチナム内)担当:丹羽・國廣・染谷・矢島
TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail:gifu2024@vectorinc.co.jp

お好みで詰め合わせ BOX も作れる！12 店舗の「中津川栗きんとん」を食べ比べ

今回のPOP UP SHOP では、中津川市の栗きんとんが自慢の老舗和菓子舗12店舗が勢ぞろいし、栗きんとんをバイキングのように選べるコーナーをご用意。自分の好みで詰め合わせを作れる「中津川の栗きんとん LOVER オリジナルBOX」も用意しています。

<参加 12 店舗(価格はいずれも税込み表示)>



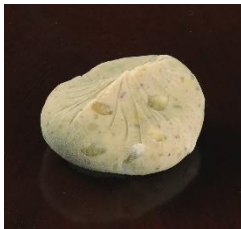
【栗菓子処 信玄堂】 290 円
新鮮な栗を贅沢に使用し、しっとり
と風味豊かに丁寧に茶巾絞りに
しています。



【栗菓子処 やまつ】 291 円
栗のうまみをぎゅっと凝縮した、し
っとりなめらかな栗きんとんをお
楽しみください。



【仁太郎】 290 円
地元中津川産をはじめ、選び抜
かれた栗を使用しております。



【栗菓匠 七福】 290 円
栗本来の風味と粒の食感を残し、さ
っぱりとした味わいが楽しめます。



【御菓子司 梅園】 290円
しっとりなめらか、大きな栗の粒
の食感と味わい。秋の味覚を楽し
んでいただけます。



【松葉】 291 円
なめらかな舌触りと優しい甘さが
口の中で広がります。



【御栗菓子 松月堂】 291 円
賞味すれば、ほっくりとほのかに
甘く口に広がる栗本来の風味をお
楽しみください。



【御菓子処 しん】 290 円
栗の素材を生かすため砂糖は少
な目に使用しています。



【御菓子司 恵那福堂】 291 円
香り、味、栗の風味を十分楽しんで
いただけるよう、なめらかなきんとんの中に粒を
残し、栗と砂糖のみで焼き上げます。



【御菓子司 美濃屋】 290 円
栗の味を大事にした、上品な甘さの
粒の多いタイプの栗きんとんになっ
ております。



【柿の木】 290 円
甘さをおさえ栗の味を引き出し、
栗の粒の食感も一緒に楽しめるの
が特徴です。



【田丸屋商店】 285 円
昔ながらの製法にこだわり、栗の
粒や皮が少し残るのが特徴です。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

岐阜県観光資源 PR 事務局(プラチナム内)担当:丹羽・國廣・染谷・矢島
TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail:gifu2024@vectorinc.co.jp

歴史と文化の魅力あふれる東美濃エリアの観光情報も GET

今回のPOP UP SHOP 内では、中津川を含む東美濃7市町の魅力を発信する観光ブースも出展します。

東美濃地域には、中山道沿線に8つの宿場町(伏見宿、御嶽宿、細久手宿、大湫宿、大井宿、中津川宿、落合宿、馬籠宿)があり、今なお往時の面影を残しています。特に、一里塚や馬頭観音、茶屋跡など、手つかずで残っているものも多く、当時に重ね合わせながら中山道沿いを歩く方々も増えてきています。

さらに、近年の山城ブームの一端を担う「苗木城跡」(中津川市)や「美濃金山城跡」(可児市)、「岩村城址」(恵那市)、約1300年前に始まったとされる伝統工芸品「美濃焼」の産地として知られる多治見市、土岐市、瑞浪市、可児市、ご当地グルメ「五平餅」など特有の食文化も東美濃に所在します。



【東美濃の中山道 落合の石畳】



【美濃金山城跡 (可児市)】

現地に足を運んで、さらに堪能

JR中津川駅前に立地する「にぎわい特産館」では、中津川市の観光・特産品情報とお土産を販売。栗の旬の時期には市内14店舗の栗きんとんを集めたオリジナル商品「栗きんとんめぐり風流・ささゆり」を期間限定で販売しています。

栗きんとんマップや栗おこわマップを手に、現地ならではの旬の栗をご堪能ください。



【にぎわい特産館 (中津川市)】

中津川の栗きんとん LOVER 開催概要

- 日時 2024年9月27日(金)～9月29日(日) 3日間限定開催
10:00～20:00(最終日のみ19:00まで)
- 会場 グランスタ東京 イベントスペース「chikakita」(JR 東日本 東京駅 地下1階改札内)
- 内容 中津川栗きんとんの販売 / 中津川栗菓子販売 / 東美濃歴史街道協議会 観光ブース

※注1 東美濃歴史街道協議会

構成:東美濃7市町(多治見市、中津川市、瑞浪市、恵那市、土岐市、可児市、御嵩町)及び観光協会、岐阜県
リニア開業を見据えて、南北観光軸(東美濃ふるさと街道)と東西観光軸(いにしえ街道)の両街道エリアを「東美濃歴史街道」と位置づけ、リニア沿線の観光協会、市町と県が一体となって観光振興に取り組み、魅力ある観光地づくりと交流人口の拡大を図ることを目的として、平成29年7月に発足。

※注2 地のモノLOVER(ジノモノラバー)

エキナカ商業施設エキュートが「地域」×「モノ(食材・商材)」に絞ったコアなテーマを設定し、“POP UP SELECT SHOP”という形でその魅力を深掘り、駅で発信していく地域活性応援プロジェクト。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

岐阜県観光資源 PR 事務局(プラチナム内)担当:丹羽・國廣・染谷・矢島
TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail:gifu2024@vectorinc.co.jp