

全国の栗の名産地が競う「第4回全国モンブラン大会」の優勝作品から誕生！
まるでわんちゃんのようなモンブラン「遠州生まれのチーキーロンロン」
10月28日(水)より発売！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕、以下「春華堂」）は、2026年10月17日(土)に岐阜県恵那市で開催の「第4回全国モンブラン大会」で優勝を果たしたモンブランから誕生した「遠州生まれのチーキーロンロン」（以下、本商品）を、10月28日(水)より、うなぎパイファクトリーを除く春華堂直営店にて発売します。「チーキー」は「やんちゃ」、「ロンロン」は「マロン」に由来し、親しみやすく遊び心のある名前を付けました。春華堂では、一般社団法人和栗協議会の活動を軸に、産地や生産者と連携しながら、和栗のおいしさを未来へつなぐ取り組みを進めています。本商品も、遠州産和栗の魅力を伝える一品として開発した秋限定スイーツです。この秋は、個性豊かな和栗スイーツを通じて、栗本来のおいしさや産地ごとの魅力に触れてみませんか。和栗のおいしさを楽しむことが、その産地や農業の未来に目を向けるきっかけとなれば幸いです。

商品概要・商品特徴「遠州生まれのチーキーロンロン」



発売日 : 2026年10月28日(水)～11月17日(火)
 価格 : 930円(税込)
 種類 : white・brownの2種
 消費期限 : 1日
 主な販売場所：うなぎパイファクトリーを除く春華堂直営店
 ※11月11日(水)～17日(火)まで、遠鉄百貨店にて催事販売
 (催事販売価格 950円(税込))

○遠州産和栗の味わい引き立つ2種のモンブランペースト

遠州産和栗本来の繊細でやさしい甘みを活かしたモンブランペーストを使用。わんちゃんをモチーフにしたキュートな絞りもお楽しみいただけます。茶色の部分には、渋皮とカラメルを合わせた、深みのある味わいの和栗ペーストを使用しています。

○トンカ豆香る生クリームとレモンジュレ

中には、トンカ豆がほんのり華やかに香るふわっと軽い生クリームと、濃厚な栗の味わいに爽やかな酸味を添えるレモンジュレを忍ばせました。乳脂肪分42%の純生クリームが豊かなコクを生み出します。

○渋皮栗入りタルト生地

土台のタルト生地にはごろっとした遠州産の渋皮栗と栗ペーストを合わせ、香ばしく焼き上げました。

第4回全国モンブラン大会にて優勝



2026年10月17日(土)、岐阜県恵那市中心部の中山道大井宿広場にて開催された「第4回全国モンブラン大会」にて、本大会に向けて開発された「掛川生まれのチーキーロンロン」を当日限定で販売しました。茨城県や熊本県など、全国有数の栗の名産地から個性豊かな栗スイーツが集結するなか、掛川産の和栗を使用した「掛川生まれのチーキーロンロン」が見事優勝。全国の栗の名産地が競い合う本大会で、掛川栗の魅力と未来への可能性を広く示す結果となりました。なお、直営店での販売にあたっては、使用する和栗の産地を掛川から遠州地域へと広げ、「遠州生まれのチーキーロンロン」として販売します。

有限会社春華堂



春華堂

創業1887年より、地元静岡県浜松市に根付く菓子屋として、皆様に愛されてきました。浜名湖名産「うなぎパイ」を始め、菓子職人の手わざにこだわった和洋菓子をお届けしています。2005年にはうなぎパイの工場見学ができる「うなぎパイファクトリー」を、2014年には「浜北スイーツ・コミュニティ niceo(ニコエ)」を開業し、お菓子や食を通じた学びの場として新しい文化やスタイルを発信しています。そして、2021年4月には浜松いわた信用金庫との協業で複合施設「SWEETS BANK(スイーツバンク)」を開業し、人と地域を結び場として喜んでいただけるようチャレンジし続けています。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

有限会社春華堂 広報室：半谷 (月～金 9:00～17:00)

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp