

和栗とさつまいもスイーツ専門店が贈る、
秋の味覚をたっぷり使った、可憐な秋スイーツ
「6種の国産芋栗スイーツ」

2023年9月1日（金）より販売開始！

株式会社ライデンツジャパン（本社：石川県金沢市、代表：宮本兼佑）が運営する、和栗とさつまいもスイーツ専門店「栗歩と芋こ」は、実りの秋にふさわしい6種の可憐な芋栗スイーツを、9月1日（金）より発売を開始いたします。※提供商品は店舗により異なります。



「栗歩と芋こ」は東京・自由が丘に本店を構える、全国20店舗の和栗とさつまいもスイーツの専門店です。この度、和栗とさつまいものトップシーズンである秋に向けて、6種類の可憐な芋栗スイーツの提供を開始します。

「和栗・お芋のマカロン」は、サクサクのマカロンコックと濃厚クリームに、和栗とさつまいもペーストを配合したマカロンです。ひとくち頬張れば、和栗とさつまいもが織りなす幸福のハーモニーを舌全体で楽しめるおすすめ一品です。

「和栗のフィナンシェ」は、和栗ペーストを生地に練り込み高温で焼き上げ。フィナンシェ特有の濃厚バターの香りが、心地よい余韻を演出します。噛むたびに鼻を抜ける和栗の香りが、至福のティーブレイクに誘う一品です。

「丸ごと栗のマロンパイ」は、和栗の渋皮煮を一つ丸ごと贅沢に使用。和栗の甘みと香りを引き立てる口当たりなめらかなこしあんを、サクッとしたパイ生地の中に詰めました。

さらに「お芋のブラウニー」や「和栗のパウンドケーキ」など、計6種類の可憐な芋栗スイーツは、店内はもちろん、テイクアウトでもお楽しみいただけます。さらにテイクアウト限定商品として、芋栗スイーツ愛好者の皆さまへ贈る「栗歩焼き菓子セット」もご用意いたしました。

和栗とさつまいもが織り成す秋の贅沢な味わいを、心ゆくまでお楽しみください。



○ 和栗・お芋のマカロン

価格：¥350（税込）

マカロンコックとクリームに和栗とさつまいもペーストを混ぜこみ、口に入れると和栗とさつまいもの風味が口いっぱい広がるマカロンです。マカロンコックはサクッと、噛めばしっとりとした食感をお楽しみいただけます。

○ 和栗のフィナンシェ

価格：¥350（税込）/2個1セット

和栗ペーストを練り込んだ生地を、短時間で焼き上げ。フィナンシェ特有のしっとり食感の後に、和栗の香りが鼻腔を抜けます。香り、味ともにティーブレイクにピッタリの一品です。

○ 丸ごと栗のマロンパイ

価格：¥350（税込）

栗の渋皮煮を一つ丸ごと使用したマロンパイです。栗の甘みを邪魔しない、口当たりなめらかなこしあんを使用しています。パイ生地はできるだけ薄くしているため、軽い口当たりをお楽しみいただけます。

○ お芋のブラウニー / お芋の抹茶ブラウニー

価格：¥350（税込）

まるで生チョコを食べているかのような濃厚な味わいが口いっぱい広がる、しっとり濃厚なブラウニーです。生地には紅はるかをダイス状にカットした物を練りこんでおり、食べ進めるごとにお芋のほくほく食感も楽しめます。抹茶は京都宇治産の抹茶を使用しており、豊かな香りをお楽しみいただけます。

○ 和栗のパウンドケーキ

価格：¥350（税込）

しっとりとした食感、生地は甘すぎず、真ん中には和栗のペーストと砕いた焼き栗を入れ込み、栗本来の味を引き出すことに拘りました。見た目の美しさと和栗の味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

○ 大学蜜芋

価格：¥380（税込）

一般的な大学芋とは違い、栗歩と芋こ自慢の熟成蜜焼き芋を使用。一般的な大学芋のほくほくとした食感でなく、カリッとした食感の後は、ねっとりとした食感が口に広がり、まさに新食感。特製のたれも蜜芋とマッチし、味わい深い一品となっています。





○ 栗歩焼き菓子セット

お芋のマカロン、和栗のフィナンシェ、お芋のブラウニー、お芋の抹茶ブラウニー、丸ごと栗のマロンパイ、和栗のパウンドケーキなど、お好きな芋栗スイーツを9つ選べる、芋栗スイーツ好きのための焼き菓子セットです。

さらにオンラインショップで人気の、約15個分の和栗を丁寧に裏漉しして練り込んだ「和栗のテリーヌ」や、和栗モンブラン専門店栗歩の姉妹店「栗歩といもこの芋栗本舗」が作る「和栗大福」の販売も、9月1日より開始いたします。

「栗歩」および「芋こ」について



栗歩について

日本の栗農家と歩幅を合わせ、共に歩いていくという思いを込めて、“栗歩”と名付けました。お客様に自慢のモンブランを通して、日本が誇る和栗の味とストーリーをお伝えしてまいります。



芋こについて

芋こは“年中食べられるさつまいも”をコンセプトに、様々な地方から、厳選したさつまいもを使ったスイーツを提供する、さつまいもスイーツの専門店です。