



※訂正リリース情報※

7月20日(月)に配信させていただいたリリースの情報に誤りがございましたので、下記にて情報訂正させていただきます。

- ①営業時間 【訂正前】 10:00~18:00 【訂正後】 11:00~18:00
- ②席数 【訂正前】 14席 【訂正後】 12席
- ③ご予約に関しまして、事前予約可能の旨、記載させていただきました。

国内屈指の高級和栗をその場で調理！劇場型モンブラン専門店が自由が丘に誕生
糖度30越えの熟成和栗を使った、細さ1ミリのモンブランを提供
「栗歩 -KURIHO-」 オープン

2020年7月23日(木) より

株式会社ライデンパール（本社：石川県白山市、代表：宮本兼佑）は、東京 自由が丘に和栗の美味しさを追求するモンブラン専門店「栗歩 -KURIHO-」を、2020年7月23日(木)にオープンいたします。営業時間11:00~18:00、デリバリーも近日対応予定です。



熟成無糖モンブラン：2,400円(税込)

栗歩では、高級フレンチや料亭でも使用される、独自の熟成製法で糖度30以上まで引き出した高級和栗、“松尾栗園産 能登栗”使用の「熟成無糖モンブラン」を始め、4種類のモンブランや和栗スイーツをご提供いたします。

また、味覚以外でもモンブランを楽しんでいただけるよう、シェフがおお客様の目の前でモンブランを仕上げます。じっくり熟成された和栗の香りや、栗ペーストが細さ1mmになる瞬間をお楽しみいただけるだけでなく、スイーツに使用する和栗が歩んできたストーリーやおすすめの食べ方も、シェフよりご説明させていただきます。

日本が誇る和栗を心ゆくまでお楽しみいただける栗歩 -KURIHO-に、ご期待ください。

■商品概要



「熟成無糖モンブラン」 価格：2,400円（税込）

石川県の農家“松尾栗園”が誇る、無糖ながら糖度30度超えの“能登栗ペースト”を使用しています。ペーストの細さは1mm単位で調整し、舌の上でとろける食感を実現。栗の香りも存分にお楽しみいただける、栗歩の自信作です。

■松尾栗園の“能登栗ペースト”について

石川県の“松尾栗園”がこだわり抜いた、「熟成」と「焼き」が魅力の、糖度30超えの能登栗で作った無糖栗ペーストです。

松尾栗園HP：<https://www.matsuokurien.com>

【熟成について】

採れたての栗は糖度10ほどしかありませんが、-1°Cで45日間熟成させることで、糖度20を超えるほど甘味が増します。“45日間の熟成”は、松尾さんが沢山のお客様の声に耳を傾け、自身で熟成期間や温度や風の強さなど条件を変更。その時その時に糖度を図り、15年かけて導き出した熟成期間です。

【焼きについて】

加圧量や加熱温度、加熱時間などもこだわり、その条件で焼いた栗は糖度30を超えるほどまで甘くなります。虫被害果を無くすために「選果」などにも妥協を許さず、最高の栗だけを使用。作業場の温度、湿度管理にも気を遣い、その結果として最高級の焼き栗が完成します。



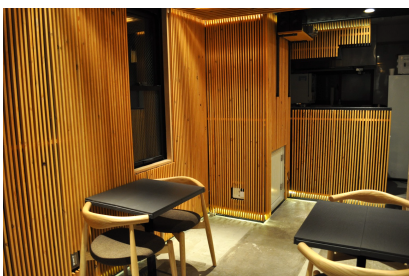
松尾栗園“能登栗”



焼き工程

■栗歩 -KURIHO- 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参ります。



店舗内観

■店舗概要

所在地：東京都目黒区自由が丘1-9-6 オハナビル2F
電話番号：03-6459-5535(事前予約可能)
営業時間：11:00~18:00
定休日：年中無休
席数：12席