

餡にはオリジナルの和栗100%ペーストや、さつまいもペーストを使用  
フルーツはもちろん、求肥の甘さや厚さにもこだわった新感覚フルーツ大福の専門店  
**「栗歩といもこの芋栗本舗」**

2021年4月4日(日) 神戸・元町にオープン

株式会社ライデンペール（本社：石川県白山市、代表：宮本兼佑）は、産地にこだわったフルーツを和栗ペーストや芋ペーストで包んだフルーツ大福の専門店「栗歩といもこの芋栗本舗」を、神戸元町に2021年4月4日(日)にオープンします。営業時間11:00~18:00、テイクアウトのみ。



**フルーツ大福：390円~750円(税込)**

栗歩といもこの芋栗本舗は、旬のフルーツと和栗・さつまいものマリアーージュが楽しみいただける、新感覚フルーツ大福の専門店です。

大福に使用するフルーツには、徹底的にこだわりました。毎日市場で見た目や香りなどを確認して、一番良い状態のものを仕入れます。また、当店は姉妹店“和栗モンブラン専門店 栗歩”の「農家と共に歩く」というコンセプトを受け継いでいます。農家と直接やりとりをして、その農家ならではのフルーツも仕入れて提供します。フルーツを包む餡は、栗歩の和栗100%ペーストや、“さつまいもモンブラン専門店 いもこ”のさつまいもペーストを使用。和栗やさつまいもの持つ濃厚な香りが、フルーツの魅力を引き立てます。

そのほか、求肥にもこだわっています。素材には米本来の上品な甘さを楽しめる国産の高級餅粉を使用。フルーツの甘さを引き立たせるため、加糖も極力控えています。求肥の厚さも、一番おいしく食べられる厚さを研究。もちもち感がありながら、フルーツの果汁とともに口の中でとろけるよう設計しています。付属のカット用の糸を使って半分に切ることで、フルーツ大福の美しい断面もお楽しみいただけます。

2021年春のフルーツ大福のフルーツは、いちご、みかん、りんごなど6種類を予定しています。当店では今後もその時期に一番美味しいフルーツを仕入れ、お客様にお届けしてまいります。

## 大福について

2021年春シーズンは、いちご、みかん、りんごなど6種類を予定しています。また、当店の大福をご購入いただいた方には、専用の大福カット用の糸をお付けいたします。新鮮なフルーツの綺麗な断面をお楽しみください。

※1 商品の価格は仕入れにより変動がございます。

※2 下記商品以外に、「マンゴー」(700円/税込)もございます。



いちご：450円~600円(税込)  
あまおう：750円(税込)



みかん：600円(税込)



りんご：500円(税込)

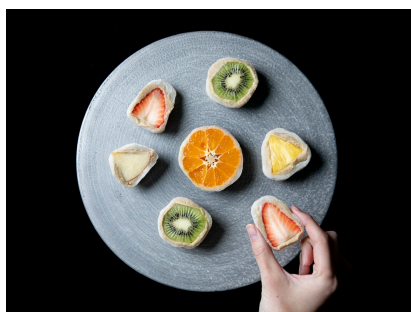


パイナップル：390円(税込)



キウイ：600円(税込)

## 大福へのこだわり



### 1. フルーツにこだわる

大福に使用されるフルーツは、  
毎日市場で買い付けを実施。

フルーツの見た目や香りなどを直接確認し、  
納得いく状態のものだけを使用します。



### 2. 求肥にこだわる

米本来の上品な甘さを楽しめる  
国産の高級餅粉を使用。

厚さは、もちもち感がありながらも、  
果汁とともにとろけるよう設計しています。



### 3. 餡にこだわる

モンブラン専門店 栗歩で使用される  
和栗100%の栗ペースト、

または、さつまいもモンブラン専門店 いもこで  
使用される芋ペーストを使用しています。

## 栗歩といもこの芋栗本舗について

栗歩といもこの  
芋栗本舗 栗歩  
-フルーツ大福の巻-

店名 : 栗歩といもこの芋栗本舗  
所在地 : 神戸市中央区元町通1-114  
電話番号 : 未定  
営業時間 : 11:00~18:00(売り切れ次第終了)  
定休日 : 不定休  
席数 : なし(テイクアウトのみ)  
URL : [https://instagram.com/kuriho\\_imoko\\_daifuku\\_kobe](https://instagram.com/kuriho_imoko_daifuku_kobe)