



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 2/Oct/2023/vol.751

利平栗（熊本県産）“Rihei” Chestnut, “Rihei-kuri”

ふっくら、福々しいその姿は「栗の王様」とも呼ばれているほど堂々とした大きな姿です。大粒ではありますが、甘みも繊細で香りが良く、濃厚な味わいが特徴。「利平栗」は元々は岐阜県山県郡大桑村の土田健吉氏が1940年に生み出した品種。当時天津甘栗の甘さに着目した土田氏は、大粒の和栗と天津甘栗を掛け合わせる事を考えました。そうして誕生した栗は、外側の皮は他のものよりは幾分黒い艶を帯びていますが、中は鮮やかな黄色い実とのコントラストが印象的です。土田氏の屋号でもある「利平治」からその名が付けられたといわれている「利平栗」。一昔前までは「栗」と単純に呼ばれていた日本の栗も今や「和栗」と、ジャパンプランドとして扱われ、その美味しさにより注目されてきています。この「利平栗」もスイーツの世界ではモンブランやマロンケーキ、グラッセなどに姿を変え、秋限定のプレミアムな食材として名前入りで紹介されるほど人気の栗。秋は実ものが収穫の喜びを象徴する季節。優しい秋の訪れを、日本の栗の持つ柔らかな甘みと風味に乗せてお楽しみいただけます様に。