

天・土・人が育む、究極のくり

極み（丹沢・大峰・筑波・岸根の3L以上）

おすすめ
ポイント

①くりづくりに最適な
気候と土壤で栽培

- ②くりの糖分を最大限
に引き出す冷蔵熟成
- ③品種別に重量選別方式で選果を行い、品質を均一化

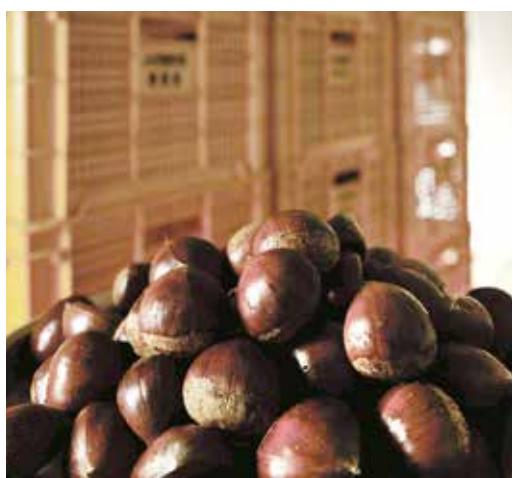
いくつもの時代を超えて、
磨き抜かれた「笠間のくり」。

茨城県のくりは、全国一位の生産量を誇ります。笠間市は笠間焼や笠間稻荷神社などで全国的に名を広め、風情漂う町並みから「関東の小京都」といわれ、茨城県の中でも代表的なくりの産地として知られています。盆地特有の昼夜の寒暖差のある気候や、花崗岩質の土壤や黒土を多く含む土壤は、くり栽培に適しています。茨城県では、いまから1世紀以上前の大正時代に本格的にくり栽培がはじまりました。その頃から現在に至るまで、多くのくり栽培のパイオニアたちが栽培・研究・普及に取り組み、改良に改良を重ねてきました。その完成形ともいえるのが笠間のくり「極み」です。

「冬、を再現する冷蔵熟成。
極上の甘味の秘密は

「どんなに手間をかけてでも、本当においしくくりを作りたい」。そんな思いから「貯蔵くり」を開発しました。このくりの特長は、0℃で貯蔵していること。くりに「冬」を感じさせることで、くり内部のでんぶん質が糖分に変化し、甘味がぐっと増します。この貯蔵くりをブランド化するべく、笠間のくりづくりに関わるメンバーが立ち上げたチームが「笠間のくりグレードアップ会議」です。第一弾として商品化した「極み」は、笠間のくりの中でも特に甘くて香り高い「丹沢」「大峰」「筑波」「岸根」の4品種を厳選したもの。3L以上の大きさのくりのみを0℃の室内で1ヶ月に渡って冷蔵熟成させ、甘味を極限まで高めています。

品種別に重量選別方式で選果を行い、品質の均一化を図っているのも、笠間のくりの大きなポイントです。甘味も香りも品質も別格のくり。ひと口食べれば、その違いがわかるはずです。



主な生産地

JA常陸【TEL／0296-74-4702】
〒309-1632 笠間市飯合146

旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

問い合わせ先

O S U S U M E
point

①くりづくりに最適な
気候と土壤で栽培

②くりの糖分を最大限
に引き出す冷蔵熟成

③品種別に重量選別方式で選果を行い、品質を均一化



金子 祥一さん



詳しい情報は
Webでチェック

旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

JA常陸【TEL／0296-74-4702】
〒309-1632 笠間市飯合146