

ふれあい朝日

湘南 栗 便り

暑かったり寒かったりを繰り返す天気が続いていますが、季節はちゃ〜んと「秋」。街のお店では「栗」が様々な表情を変え、栗りの喜びを伝えてくれています。食欲の秋応援企画、じっくりご覧ください。

※他にもたくさんのお店&商品がありました。是非お気に入りを探してみてくださいネ。

【マロンアイス】シングル ¥300

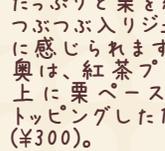
なめらかで濃厚な洋栗のペーストを練りこんだ、この時期ならではのフレーバーです。11月末迄取り扱い。

plenty's 茅ヶ崎店
☎0467-88-0013
☒茅ヶ崎市東海岸北1-7-23



たっぷり栗を練り込んだ、栗のつぶつぶ入りジェラート。栗を存分に感じられます。写真奥は、紅茶プリンの上に栗ペーストをトッピングした1品(¥300)。

cafe MODAMA
☎0467-86-6640
☒茅ヶ崎市幸町20-28つつみビル1F



【栗のジェラート】 ¥200

cafe MODAMA
☎0467-86-6640
☒茅ヶ崎市幸町20-28つつみビル1F



ライ麦が30%も入った生地、ちょっぴり酸味を効かせたカシス、ほんのり甘さを含んだ栗、香ばしいヘーゼルナッツのコラボ。水曜日の限定販売(11月末迄)。

【栗とカシスとヘーゼルナッツ】 ¥158(小)

POURQUOI?
☎0466-33-3676
☒藤沢市辻堂元町4-17-11



国内産の大栗と大豆あんを求肥餅で包み込んだ1口サイズの人気者。上品な甘さです。

【栗大福】 ¥160

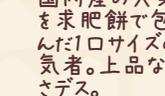
御菓子処 丸寿 まるす
☎0466-36-7938
☒藤沢市羽鳥3-20-9



栗の甘露煮を栗あんて包み、さらにふわふわこしあんて包みました。「栗むし羊羹」「栗大福」も人気です。

【栗しぐれ】 ¥140

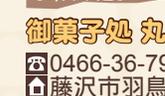
御菓子司 村田屋
☎0467-82-3160
☒茅ヶ崎市元町3-17



その時期のおいしい国産栗をたっぷり使用。会席料理のごはんで登場します(11月中)。渋皮煮はお持ち帰りOK!

【栗ごはんと渋皮煮】

会席料理 一期
☎0466-33-8315
☒藤沢市城南4-3-29



さわらにはスライスして油で揚げた栗、ホタテには裏ごしの栗を乗せ、それぞれ違った食感や味わいが楽しめます。夜席の月コース(8,000円〜)内の焼きもの。

【さわらとホタテの丹波焼と栗さんどん】

おかげさまで5周年! ☎0467-51-6378
日本料理 しも川 ☒茅ヶ崎市茅ヶ崎233-1



【栗のプッシュドノエル】 ¥380

ふんわりとした栗のムースの中にマロングラッセをちりばめました。くるみのリキュールがほんのり香ります。

パティスリー・コリーヌ
☎0467-58-1253
☒茅ヶ崎市東海岸北2-4-46



【むし栗】 ¥378

国産栗を蒸してそのままペーストに。ペーストはシュー生地、中の生クリームの中にも蒸し栗が。甘さ控えめ。

フィエユ・ダンジュ
☎0467-53-3783
☒茅ヶ崎市赤松町5-29



【モンブランデニッシュ】 ¥230

サクサクのデニッシュ生地の中に、フランス産の栗を使った自家製の栗ペーストと生クリームがたっぷり。アップルは淡皮付きマロングラッセ。

ベッカライタカヤマ Backerei Takayama
☎0467-26-8885
☒茅ヶ崎市浜竹4-7-55



クロワッサンの中に、つぶあんと栗がごろごろ。他にも「パン屋さんのモンブラン」や「抹茶と栗のアマンディーヌ」など、栗系パン全5種類!

【栗ワッサン】 ¥160

Pain de Nanosh パン・ド・ナノッシュ
☎0467-86-8757
☒茅ヶ崎市共恵1-3-14-101



栗あんが入った柔らかパンに、ココナッツを散り始めてチクチク感を出しました。さらに「栗あんぱん」「マロンデニッシュ」「黒糖マロンパン」と「栗仲間」が勢ぞろい!

【いかぐりくん】 ¥147

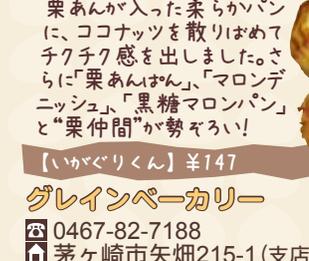
グレインペーカリー
☎0467-82-7188
☒茅ヶ崎市矢畑215-1(支店:香川5-2-32)



新栗を使用。甘さ控えめな自家製あんか、栗の風味を引き立てます。蒸すことで生まれるモチツツとした食感も特徴。

【栗むし羊羹】 ¥140(小)

御菓子司 清月 せいげつ
☎0467-87-7715
☒茅ヶ崎市松浪2-8-8



さらばり塩味に煮た栗を海老のすり身で包み、千切りのさつま芋の衣でサクッと揚げました。

【塩煮栗の海老肉包みイガ揚げ】 ¥780

割烹・小料理 海花 かいばな
☎0467-87-3760
☒茅ヶ崎市旭が丘2-14



良質な生栗を50%も使用した四万十特産栗焼酎。まろやかな甘みとふくよかな香りが人気。ロックが1番!

茅ヶ崎餃子倶楽部
☒茅ヶ崎市東海岸南1-21-3クリオ茅ヶ崎番館

【栗焼酎「ダバダ火振」黒・白】 ¥700(1ショット)



湘南ル・ショコラ Bunzoo
☎0467-50-0366
☒茅ヶ崎市中海岸4-1-38

兵庫県三田栗を使ったムースの上に生クリームとフランス産栗ペーストを絞った季節の味。“極上和洋栗づくし”!

【モンブラン】 ¥350



土台のチーズケーキと生クリームの中にフランス産の栗。ラム酒をきかせて大人味に仕上げました。

【モンブラン】 ¥580

アズルロ チーズケーキワークス
Azzurro CheeseCake Works
☎0467-84-8423
☒茅ヶ崎市中海岸4-12986-52
サザンビーチヒルズ5F



クレープの間に甘さを抑えたマロンクリームを何層にも重ねました。ほのかにアレットの香りが漂います。

【栗のミルクレープ】 ¥500

Trattoria Arietta トラットリア・アリエッタ
☎0467-85-3935
☒茅ヶ崎市共恵1-7-21サザンビル1F



フランス産のマロンペーストとしっかりとハード系の生地が絶妙にマッチした贅沢なデニッシュ。写真奥は「栗のライ麦パン」(¥160)

【栗のデニッシュ】 ¥230

モンペランジュ
Monbalance
☎0467-88-0627
☒茅ヶ崎市浜之郷435-1



発行:湘南新聞販売株式会社/編集:「ふれあい朝日」編集部 / 〒253-0044茅ヶ崎市新栄町1-14/TEL0467-82-3618/FAX0467-84-0342/配布エリア:茅ヶ崎市(一部除く)藤沢市(引地川以西)綾瀬市(一部)メール:fureai@asahi.email.ne.jp/URL=http://www.shonan-sh.jp/company/

新聞に関するすべてのお問い合わせ・ご連絡は ☎0120-033-084 朝日新聞カスタマーセンターへ 受付時間:5時~20時(日・祝17時迄)

新聞お休み・お取り置きのご連絡は **無料 やすみん サービスが便利です!**

パソコンから やすみん 湘南 検索
<https://www.yasumin.com/shonan/>

携帯電話から 

※読み込めない場合は <http://www.yasumin.com/shonan/mo> にアクセスしてください。
※通話料・通信料は発生します。

栗の渋皮煮を作ってみよう



<材料>

- 栗 1kg
- 上白糖 800g
- 重曹 5~6g

※所要時間約2時間



栗特集が決まってま先に思いついたのが、以前の仕事仲間Kさんが作ってくれた「何ともおいしい渋皮煮」。早速連絡して頼み込み、「実践編」を取材させていただきました。いざ、チャレンジ!!

栗はおいしく煮えないため、ここで除外。

- ① 鬼皮をむく。
- ② 大きめの鍋に①の栗とたっぷりの水(栗が隠れるように)を入れ、重曹を加えて約20分(大きさや種類など栗によって前後)中火(強火だと栗が割れやすくなる)にかける。
- ③ 灰汁(アク)の泡がブクブクと出てきたら、2~3回栗をかき混ぜながら、栗に竹串がすっと通る位に煮る。
- ④ 竹串が通った頃に7個ずつ水に漬けていき、硬い筋が残っている部分を取る(硬すぎたり、筋が多いような
- ⑤ 鍋に④の煮えた栗、ひたひたの水、砂糖(800g)を入れ、約30分中火にかける(途中でアクを取る)。
- ⑥ 味がしみるまで煮えたことを確認し、火を止めて粗熱を取りつつそのまましばらく置く。
- ⑦ 煮汁から栗を取り出して、完成!(お好みでブランデーなどをかかってもOK)

(※K先生ありがとうございました)

