

明治32年創業



なごみの米屋

# 栗スイーツフェア

2017年 10/27(金)・28(土)・29(日)

明日へのちから  
なごみの思い

創業118周年

和菓子屋ならではのおいしいモンブランを求めて  
厳選した素材と製法に洋菓子の魅力を取り合わせ、  
栗と小豆の風味がお口で溶け合うふんわり、なめらかな食感のモンブランに仕上げました。

成田栗

新栗

数量限定

## 栗とあずきの モンブラン

1個 1,300円(税込)

羊羹製の紅葉

渋皮栗入りの  
そぼろ

クリーム

小豆かのこ

小豆浮島



小豆かのこ入りの小豆浮島に口  
どけの良いクリームを塗り、渋皮栗  
と甘露栗を使ったそぼろを重ねた  
モンブランです。成田の和栗を贅  
沢に使用しながらも、甘さを抑えた  
浮島が小豆の風味を引き立て、  
栗と小豆どちらの味わいも楽しめる  
うえに、三層重ねで口当たり軽く、  
普段洋菓子に親しまれている方にも  
ご満足いただけるように仕上げま  
した。

(約9cm×9cm角型)

冷蔵商品

※写真はほぼ原寸大です。

### ご注意

この商品は、希少な成田栗をふんだんに使用した  
商品のためお作りできる数量に限りがございます。  
予めご了承ください。



粒の“張り”も良い

成田栗

◀このマークのついた商品が、  
成田栗使用の限定商品です。



今年8月、手をかけて大きく実った栗の木

JA成田市



皆様に成田の栗を味わって  
いただけるいい機会ですので、  
できるだけ良い品質のものを  
提供したいと思っています。  
ぜひ成田の栗をお試しください。



選果作業

※写真はイメージです。

通常出荷される一般的な栗と比  
べて、ワンランクサイズが大きいと言  
われる成田栗。収穫後は粒を選  
別し、加工工場で丁寧に煮てじっ  
くりと甘みを含ませ、栗本来の食感  
と風味が楽しめる甘露栗に加工さ  
れます。なごみの米屋「栗スイーツ  
フェア」では、この甘露栗を贅沢に  
使用し、秋の味覚・栗の旨みを存  
分に楽しめる商品をご用意して皆  
様のご来店をお待ちしております。