



株式会社 恵那川上屋 担当/井戸

## 全国モンブラン大会優勝作「栗和(くりなごみ)」 カフェメニューにアレンジして提供いたします

和洋菓子を製造販売している株式会社恵那川上屋(本社/岐阜県恵那市大井町2632-105、代表取締役 鎌田真悟)は下記店舗および日程にて、全国モンブラン大会での優勝作をカフェメニューにアレンジしてご提供いたします。

### ■恵那川上屋 栗里宿 恵那峡店 2025年1月8日(水)～

住所/岐阜県恵那市大井町2632-105 TEL/0573-20-1150

営業時間/9:00～18:00(カフェは平日17:00、土日祝17:30まで。※LOは30分前)

### ■恵那川上屋 瑞喜舎 瑞浪店 2025年1月8日(水)～

住所/岐阜県瑞浪市薬師町1-1 TEL/0572-68-5220

営業時間/9:00～18:30(カフェは17:00まで。※LOは30分前 ※火曜定休)

### ■恵那川上屋 咲久舎 可児御嵩インター店 2025年1月8日(水)～

住所/岐阜県可児市柿田844-1 TEL/0574-60-0398

営業時間/9:00～18:00(カフェは17:30まで。※LOは30分前)

### ■恵那川上屋 おかしな大地 覚王山店 2025年1月24日(金)～

愛知県名古屋市千種区覚王山通9-15-2 TEL/052-715-7157

営業時間/10:00～19:00(カフェは19:00まで。※LOは1時間前 ※火曜定休)

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 恵那川上屋 〒509-7201 岐阜県恵那市大井町2632-105 TEL.0573-25-2470

マーケティング本部：井戸( E-Mail/ ido@enakawakamiya.co.jp )



## ふわりと繊細、出来立てでしかご提供できない究極のモンブラン

全国に認められた究極のモンブラン「栗和（くりなごみ）」。きめ細やかに裏ごししたふわふわの栗粉の中に、渋皮入りマドレーヌや栗あん、生クリームをしのばせたもので、モンブラン大会のために半年ほどかけて開発しました。とても繊細なため作り置きができず、パティシエ自らが現地に赴き大会直前に仕上げ、戦いに挑んだことで見事優勝を勝ち取ったモンブランです。「優勝作をぜひ店頭でも」というたくさんのお客様のリクエストにおこたえして、このたび優勝作をカフェメニューにアレンジしてご提供します。ふんわり雲のような食感はそのままだ、中にはサクサクのパイとメレンゲ、栗のテリーヌや生クリームをしのばせ、食べ進むごとにふんだんな栗の美味しさが口の中いっぱい広がる一品に。とても繊細なため、出来立てでしかご提供のできない究極のモンブランが完成しました。（1皿 1,815円税込）

### 【全国モンブラン大会とは】

全国的に栗の生産量が減少している昨今。国内の栗産地との連携を深め、和栗文化を継承しながら地域の活性化を図るため、2023年に茨城県笠間市で立ち上がった新規事業です。国内各地域の自慢のモンブランが集結し、毎年人気ナンバーワンを競いながら、より多くの人に和栗の良さを広める活動としています。2回目の開催となる2024年の大会は山鹿市で開催され、山鹿、笠間、恵那、小布施、掛川、京丹波、四万十の合計7産地が参加しました。