

新たな価値を作り出した 生産者と職人の挑戦

加藤 博久 Hirohisa Kato

六次産業農業者

自己紹介

加藤 博久

Hirohisa Kato



【経歴】

- ▶ 2012年 就農
- ▶ 2015年 いちごの栽培を開始

【栽培のこだわり】

- ▶ 一粒ずつの味にこだわり、管理が行き届く範囲で栽培。
- ▶ 都心にある農園だからこそ、完熟の美味しいイチゴを提供

練馬区内の飲食店

店名

ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ



店主

岩澤 正和 (Masakazu Iwasawa)



世界一になった「マルゲリータ練馬STG」 なぜ、ピザの世界大会に挑んだのか？



世界一の「生産者とのつながり」 練馬区産野菜のお客様からの反応は？



練馬区内の和菓子店

店名

あわ家葱兵衛（あわやそうべい）

店主

佐藤 公明（Kimiaki Sato）



練馬区に昔からあった栗



ねりま和菓子の里プロジェクト

2017.11/15(水) ~ 12/31(日)

※練馬大江戸和菓子会加盟の各店で期間中500円以上お買い上げの方にスタンプ1つ押印します。スタンプラリーは全道1,000店舗にお配りしています。なぐり文書終了!お早めにご参加ください。

スタンプラリー

スタッフ5つで1,000円相当のお菓子プレゼント
スタッフ8つで3,000円相当のお菓子プレゼント

プレゼントの交換期間は2018年2/28日までです。お早めに交換してください。

ねりま和菓子の里プロジェクト 2017

8店舗 コラボレーション企画
和菓子の写真はそれぞれのお店の商品です。和菓子の創作菓子等は、お店に行ななからのお楽しみ!お問い合わせは各店舗へどうぞ。

【農家さんご紹介】

加藤光男さん 練馬区大泉6丁目
03-3581-1111

高橋健行さん 練馬区石神井2丁目
03-3581-1111

練馬の栗を使った各店オリジナル商品を作りました。この機会に是非、練馬の栗の味をお楽しみ下さい。

主催/練馬大江戸和菓子会
和菓子の里プロジェクト実行委員会 TEL:03-3922-3636

練馬の栗で作ったお菓子をお楽しみください。このお菓子には練馬の栗の味をたっぷり含ませています。練馬の栗の味をお楽しみください。



都市農業の価値を高める

農家



プロフェッショナル
シヨナル



新しい価値



今年の練馬江戸栗プロジェクト

第3回 見つけた! 香りと口に広がる味巡り 練馬産江戸栗

**練馬
江戸栗
プロジェクト
2019**

練馬の栗「江戸栗」を
愛用している農家さん



参加店舗を巡り8文字を集め
キーワードを当てよう
抽選で豪華景品をプレゼント!

利用期間
2019年11月1日(金)~12月15日(日)

チラシ配布場所 無料配布中
※11月1日~12月15日のみご利用可

●上記17店舗 ●観光案内所 ●練馬区役所

参加店舗さん 練馬産江戸栗プロジェクト
農家さん 協賛

お問い合わせ先
練馬江戸栗プロジェクト
事務局
TEL:03-5922-3636

1 パーカー マザーグース

創業103年。伝統を守りつつ最新のトレンドを捉え、様々な時代をリードするアイテムを次々と生み出す。今や世界的なブランドとして、世界中の人々から愛用されている。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00
〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

2 和菓子 湖月庵芳徳

創業以来、お客様への喜ぶ顔を、職人魂で作り出す。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

3 菓子処 あかぎ

おいしい和菓子は職人技の結晶。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

4 ホリカテツカ光が丘ベーカリー ポンパルファン

練馬産の食料を使用したパンの魅力を、今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

5 ピッツェリア ジターリア ダフィリッポ

イタリアの伝統的なピッツァを、今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

6 和菓子処 新盛堂

季節の和菓子とわらび餅、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

7 季節の和菓子 菊屋

人生の節目に欠かせない和菓子。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

8 練馬大根最中本舗 栄泉

練馬大根を使った最中。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

9 秋風洋菓子 ナカタヤ

1959年創業の秋風洋菓子。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

10 菓子舗 青柳

創業100年の菓子舗。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

11 和菓子 大吾

創業100年の和菓子。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

12 惣兵衛最中本舗 あわ家惣兵衛

創業100年の惣兵衛。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

13 西洋菓子 おだふじ 大泉学園店

創業100年の西洋菓子。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

14 パテスリー プラネット 本店

創業100年のパテスリー。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00

15 パテスリー プラネット 江古田店

創業100年のパテスリー。今年も、練馬産江戸栗を使用した「栗の香る」シリーズを発売予定。ぜひ、お楽しみください。

〒114 練馬区大泉2-2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3637
営業時間: 10:00~19:00



江戸栗 × 職人・シェフ = ?!

