

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月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】

加藤光夫さん 練馬区大井町1丁目
03-3581-1111

高橋健行さん 練馬区上石神井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。お早めにご参加ください。



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
 〇上記17店舗 〇観光案内所 〇練馬区役所

参加店舗さん 練馬区役所
 高橋さん 練馬江戸栗プロジェクト
 藤原さん 新大泉学園駅西口にある
 練馬産江戸栗を愛用している
 参加店舗さん 練馬区役所

練馬江戸栗プロジェクト
TEL.03-5922-3636

①ペーカリー マザーグース

創業103年。伝統を守りつつ最新のトレンドに合わせた、様々なお菓子やパンを製造販売する老舗。練馬産江戸栗を使用したお菓子を多く取り扱っています。

〒114 練馬区大泉町2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3636
営業時間: 10:00~19:00
〒114 練馬区大泉町2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3636
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、職人魂でお菓子を通して伝えています。四季折々の和菓子をお届けしております。

〒114 練馬区大泉町2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3636
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。職人魂でお菓子を通して伝えています。四季折々の和菓子をお届けしております。

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

④ホテルデラックが丘五ヶヶー パンパルファン

練馬産の栗を使用したホテルデラックが丘のパンパルファン。毎日、月替りの新商品も大々登場!

〒114 練馬区大泉町2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3636
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

イタリアの伝統と職人魂を継いで、練馬産江戸栗を使用したピッツェリア。毎日、月替りの新商品も大々登場!

〒114 練馬区大泉町2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3636
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、練馬産江戸栗が特徴です。ご来店は3次までが好評です。

〒114 練馬区大泉町2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3636
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。お祝いやお慶びなどに最適。お祝いやお慶びなどに最適。お祝いやお慶びなどに最適。

〒114 練馬区大泉町2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3636
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。上質の栗を使用した最中。10月後半〜11月後半まで大根最中の販売も実施しております。

〒114 練馬区大泉町2-2
TEL: 03-5922-3636
FAX: 03-5922-3636
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。練馬産江戸栗を使用したお菓子。お祝いやお慶びなどに最適。

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

⑩菓子舗 青柳

創業100年。伝統を守りつつ最新のトレンドに合わせた、様々なお菓子やパンを製造販売する老舗。練馬産江戸栗を使用したお菓子を多く取り扱っています。

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

⑪西洋菓子 おだふじ 大泉学園店

四季折々の菓子の魅力を堪能。毎日、月替りの新商品も大々登場!

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

⑫惣兵衛最中本舗 あわ家惣兵衛

練馬大根を使った最中。上質の栗を使用した最中。10月後半〜11月後半まで大根最中の販売も実施しております。

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

⑬パテスリー プラネット 本店

1日のお菓子にこだわりたい。毎日、月替りの新商品も大々登場!

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

⑭和菓子 大吾


創業100年。伝統を守りつつ最新のトレンドに合わせた、様々なお菓子やパンを製造販売する老舗。練馬産江戸栗を使用したお菓子を多く取り扱っています。

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

⑮パテスリー プラネット 江古田店

1日のお菓子にこだわりたい。毎日、月替りの新商品も大々登場!

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



江戸栗 × 職人・シェフ = ?!

