



MAP



栗きんとん MAP

IN
中津川

- 栗きんとんは中津川が発祥の地です。
- シンプルだからこそお店ごとのこだわりがキラリと光る。
- ここだけの話し、他にも美味しい和菓子がいっぱいあるんです。

栗きんとんの誕生まで

中津川は栗きんとんの発祥の地とされ、県内有数の栗の産地でもあります。江戸時代に幕府が直轄する幹線道路「中山道」が通り、江戸と京都・大阪を結ぶ重要な宿場町「中津川宿」として発展を遂げました。そして独自の文化が花開き、茶の湯文化も盛んになりました。そのため、お茶に合うおいしい菓子が求められ、菓子職人が腕を競い合い、特産である栗をつかった菓子が次々に生み出され、栗きんとんも誕生したと伝えられています。

①
meet tree
-HITO to KI-

土日のみ営業
9:00~18:00

店門のカフェでは、地元産栗を使用したオリジナルデザートや、フーのデザートなど、和菓子材料、香ばしい、季節、保存料などを使用せず自然の風味を活かしたこだわりの和菓子メニューを味わっていただけます。



②
すや

創業は元禄元年の老舗和菓子屋。
すやの栗きんとんは、天然の栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

5~12月営業
9:00~18:00

③
松月堂

松月堂の栗きんとんは、栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

6~12月営業
9:00~18:00

④
分菓子処
しん

創業は明治元年の老舗和菓子屋。
しんの栗きんとんは、天然の栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

6~12月営業
9:00~18:00

⑤
新杵堂

創業は明治元年の老舗和菓子屋。
新杵堂の栗きんとんは、天然の栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

6~12月営業
9:00~18:00

⑥
川上屋

創業は明治元年の老舗和菓子屋。
川上屋の栗きんとんは、天然の栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

6~12月営業
9:00~18:00

⑦
ヤマツ食品

創業は明治元年の老舗和菓子屋。
ヤマツ食品の栗きんとんは、天然の栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

6~12月営業
9:00~18:00

⑧
信玄堂

創業は明治元年の老舗和菓子屋。
信玄堂の栗きんとんは、天然の栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

6~12月営業
9:00~18:00

⑨
中津川
にぎわい特産館

創業は明治元年の老舗和菓子屋。
中津川にぎわい特産館の栗きんとんは、天然の栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

6~12月営業
9:00~18:00

⑩
梅園

創業は明治元年の老舗和菓子屋。
梅園の栗きんとんは、天然の栗の皮を剥き、丸ごとつぶし、栗の皮の香りを残した栗きんとんが特徴です。栗の皮の香りがたまりません。

6~12月営業
9:00~18:00