



まえふる MAEBASHI FRUIT

旬を
お届け



前橋のクリ

クリの味わいは、秋の訪れを告げます

焼き栗や栗ご飯、モンブランなど、料理やデザートに幅広く重宝される変幻自在なクリ
ショーケースにクリのケーキが並ぶと、目にも楽しく、待ちに待った味覚の秋の訪れです

秋のクリ園には、イガの中にギュウギュウに詰まったクリがあちこちに

トゲに気をつけながらも楽しいクリ拾い
子どもの頃を思い出して、楽しんでみませんか？

おいしいクリの選び方



ふっくらと
丸みがある

虫食いや
痛みがない

鬼皮に
つやがある

熟して
木から落ちた
ばかり

ずっしりと
重い

Pick
up!

吉田栗園 吉田 直人さん

人気のクリ拾いは、毎年多くの方にお楽しみいただいています。栗は、適温で適正に管理して保存すると熟成して甘みを増します。それを圧力式栗釜で焼いた「焼き栗」は、とても美味しいのでぜひお試しください。



●掲載情報は変更になる場合があります。 ●詳しくは各店舗又は市役所へお問い合わせください。
●掲載情報は、令和3年8月20日時点のものです。

前橋市役所 農政課

TEL: 027-898-5841

〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号

まえふる で検索



地域	事業所名	所在地	電話番号	直売	収穫体験
F	観光農園あかぎおろし	柏倉町909-5	027-212-8039	○	
O	吉田栗園	富田町1226-1	090-3918-9182	○	○
a	(有)はなぶさ有機農園	嶺町1097-5	027-288-8888		○

前橋市産のクリを食べよう!

収穫カレンダー



前橋市で主に栽培されているクリ

- ほろたん** …… 実が大きく黄色で、香りと甘みが良い品種です。切れ目を入れ熱湯で3分ほど茹でると渋皮が簡単に剥けます。
- 石鎚(いしづち)** …… 薄い鬼皮は、赤褐色で光沢があります。ねっとりとした食感で味も良く、日持ちし、煮崩れもしにくいので加工にも適しています。
- 岸根(がんね)** …… 実が大きく、美しい形をしています。ホクホクとした食感で甘みがあり、栗きんとん等にしても美味しいです。

ご注意ください

- 農園を訪問する際は、必ず事前の電話確認をお願いします。
- 農園ごとに、収穫体験・直売・宅配の有無や時期などが異なります。
- 育成状況等により、時期が変更となる場合があります。
- 農園によっては、完全予約制で収穫体験を行っている場合もあります。
- 新型コロナウイルス感染症対策により、直売を行っていない場合があります。
- 掲載を希望した農園のみ記載しています。

