

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑤3

もんぶらんでーけーき (株式会社クリメン)



埼玉県南西部、高麗川の清流が流れる日高市は、県内随一の栗の産地である。もともとは、養蚕向けの桑の畑が広がっていたが、昭和の半ばに栗栽培への転用が進み、味の良い「国見」、「大峰」、「利平」、「筑波」という4品種が盛んに育てられた。丁寧な剪定によって粒を2L（35ミリ以上）まで大きくした「高麗川マロン」と、収穫後1か月低温熟成して甘味を引き出した「日高ぼロン」は二大ブランド栗であり、毎年発売・即完売という人気ぶりである。

株式会社クリメンの「もんぶらんでーけーき」は、日高市が日本一の生産量を誇る「利平」栗を原料としたリキュール酒のブランデーケーキ。3分間クッキングなどテレビにも多数出演しているパティシエ・堀澤康明氏監修で、栗にワイン、ブランデーが際立つ味わいは本格的な大人向けである。「リピーターが途切れない」のには、やはりそれ相応の理由がある。

代表の今井小次郎さんは日高育ち。生産者の高齢化と後継者不足などから栗農家が年々減少している現状を知り、日高の“クリ”をサポートする“メンバー”という意味で、2017年に株式会社クリメンを設立した。以来、専務を務める市内酒店の店主をはじめ、県内、隣県で支援者を増やしている。「日高の栗のペーストの生産・供給に力を入れたり、栗を加工したオリジナル商品を開発すれば、“日高の栗”とわかる形で、1年を通して消費者にその魅力を伝えることができる。栗農家減少の流れに一石を投じることにもなる」として、今井さんは“日高の栗”の多面的な発信に意欲を示している。



■ 株式会社クリメン

代表 今井 小次郎

〒350-1255 日高市武蔵台 5-21-4

<https://www.kurimen.com>

(武蔵野銀行日高支店取引先)