

村松栗モンブランを 味わう



栗を語る

桐生忠教＋本間 彊

(丸屋本店代表取締役会長)

モンブラン製作実演

永井聖哉 (丸屋茶寮古町本店)

モンブランを味わう

バイオリンの調べに耳をかたむけながら、作りたてのモンブランを、和紅茶とともに味わいます。



桐生忠教 (きりゅうただのり)

五泉市村松で30種もの栗を栽培。低樹高栽培という木の内側まで光を入れる方法を取り入れ、普及につとめ、栗の消費拡大にも努力している。栗の皮むき用ハサミや焼き栗用フライパンなどの製品づくりにも関わる。1995年栗栽培技術に対し農林水産大臣賞受賞。同年と96年に栗を明治神宮に奉納した。全国や世界の栗を訪ねて回る、音楽、美術もこよなく愛する栗博士である。JA新潟かがやき 村松栗組合 元顧問、栗塾・塾長。

五十年以上も栗栽培を続けている桐生忠教さんは「栗づくりはアートのようなもの」と考えています。一粒に丹精を込めた桐生さんの大粒の栗の味を、どう菓子に生かし、引き出せるか。トークではそんな栗づくりと菓子づくりのアートとの対話の物語を伺います。

2025
10/11 (土)

10:30～

13:30～

定員 各回20名

参加費 4,000円

バイオリン演奏
庄司 愛



栗の生産地として知られる五泉市・村松に生まれたなつかしく、新しい味の栗と、新潟の老舗菓子店が出会って生まれた絶品の「クリスタルモンブラン」を、バイオリンの調べと共に味わいます。

庄司 愛 (しょうじ あい)

新潟市出身。桐朋学園大学音楽学部演奏学科ヴァイオリンコース卒業。桐朋学園室内楽演奏会出演。山宮あや子、奥村和雄、辰巳明子各氏に師事。現在トリオ・ベルガモのメンバーとして演奏活動を行う一方、新潟中央高校、新潟市ジュニアオーケストラ、桐朋学園付属の「子供のための音楽教室」などで後進の指導にあたっている。



永井聖哉 (ながい せいや)

新潟市内のホテルにてパティシエとして長年勤務。現在は丸屋茶寮 古町本店にて村松栗モンブランのほかタルト・タタンなどをその場で作りし、ご提供しています。葛きり、かき氷などの技術は一級品。



砂丘館

旧日本銀行新潟支店及役宅

指定管理者:新潟絵画・新潟ビルサービス特定共同企業体
新潟市中央区西大畑町5218-1

申し込み 砂丘館へ 電話・ファックス (025-222-2676)

Eメール yoyaku@bz04.plala.or.jp

*Eメール、FAXでお申し込みの場合は連絡先(電話番号)、人数を併記してください。

*いただいた個人情報はこの催しに関するご連絡以外には使用しません。

申し込み受付開始 9月25日(木) 9:00～(メールも)

●専用駐車場はございません。公共交通機関、または近隣の有料駐車場をご利用下さい。

●新潟駅からバス 浜浦町線C2系統(バスターミナル9番線)観光循環バス(同18番線)「西大畑坂上」下車徒歩1分

主催 砂丘館

協力 丸屋本店



丸屋本店HP



砂丘館HP

「私たちは砂丘館を応援しています」

有限あられ株式会社 NSGグループ 新潟ビルサービス 丸屋本店 藤田金属 株式会社アトリエ・ジャム WIND 郷土の文化に親しむ会 書齋gallery 藤田 隆