株式会社 ニチノウ

NEWS RELEASE

2026 年 11 月 1 日
株式会社ニチノウ

栗農家とともに茨城の和栗を次世代へ

3L 以上の大粒和栗を使った常温保存商品「THE 和栗 4 個」発売

懐かしい茹で栗の味わいを、手軽に。
契約生産者が育てた茨城県産の大粒和栗を使用

株式会社ニチノウ（本社：茨城県かすみがうら市、代表取締役：関孝範）は、ヤマサン食品工業株式会社（本社：富山県射水市、代表取締役：藤岡宏年）と共同開発した「THE 和栗 4 個」を、2026 年 11 月 1 日に発売いたしました。

当社の契約生産者が育てた茨城県産の大粒和栗を、鬼皮（外側の硬い皮）付きのまま加圧加熱殺菌。

皮の切れ目から半分に割り、実をスプーンですくって楽しめます。富山湾の海洋深層水のほのかな塩味が栗の甘さを引き立て、和栗の素朴な味わいを手軽に楽しめる、常温保存の商品です。



商品画像（イメージ）

開発の背景

栗農家を支え、茨城の栗を守る

茨城県産の栗を扱う企業として、ニチノウは栗農家を支援しながら、産地を守る活動に取り組んでいます。ニチノウは、200 戸以上の契約生産者と連携し、次の 3 つの取り組みで産地を支えています。

・農地を守る:離農や病気で管理できなくなった圃場を借り受け、自社圃場 12ha とあわせて運営

・技術を高める:年 1 回の勉強会を開催し、栗生産者の技術向上を支援

・収入を支える:生産者が継続して生産に取り組める契約単価を設定

さらに、親会社の株式会社せきでは、栗をペーストに加工し、菓子メーカーなどに販売しています。生産から加工、流通までをグループで一貫して担う体制により、産地を支えています。

手軽に、栗そのものの素朴な味わいを

和栗を家庭で楽しむには、ゆでる時間や皮をむく手間がかかります。当社はその手間を減らし、大粒の和栗を手軽に楽しみながら、自分で割って味わう楽しさを届けたいと考え、ヤマサン食品工業とレトルト商品を共同開発しました。

懐かしい茹で栗の味わいの再現を目指し、ニチノウの契約生産者が育てた茨城県産の大粒和栗に、ヤマサン食品工業の海洋深層水を活用した製法とレトルト殺菌技術を組み合わせました。

商品の特長

1. 茨城県産 3L 以上の大粒和栗

収穫後に熟成させた 3L サイズ以上の大粒和栗を使用。一粒ずつ味わう食べ応えと、和栗ならではの自然な風味を楽しめます。

2. 原材料は「くり、海水」

富山湾の海洋深層水を使用し、栗そのものの甘さを引き立てました。

シンプルな原材料で、素朴な和栗の味わいをお届けします。

3. 袋を開けて、割って、すくうだけ

鬼皮付きのまま加圧加熱殺菌しているため、ご家庭でゆでる必要はありません。加熱済みなので、温めずにそのまま、皮の切れ目から手で半分に割り、スプーンですくってお召し上がりいただけます。

4. 未開封で常温保存。賞味期間は製造日から 180 日

直射日光を避け、常温暗所で保存できます。冷蔵庫を使わずに保管でき、和栗を食べたいときに取り出して楽しめます。

商品概要

商品名	THE 和栗 4 個
発売日	2026 年 11 月 1 日
販売	株式会社ニチノウ／ヤマサン食品工業株式会社
希望小売価格	698 円（税込）
内容量	4 個
原材料名	くり、海水
原料原産地名	茨城県産（くり）
賞味期間	製造日から 180 日（未開封）
保存方法	直射日光を避け、常温暗所で保存してください
販売場所	全国のスーパーマーケット、百貨店、通信販売

会社概要

株式会社ニチノウ

代表取締役：関孝範　設立：2011 年 11 月

本社：〒315-0073 茨城県かすみがうら市西野寺 730-17

事業内容：冷凍・チルド製品、さつまいも・栗加工品の企画開発・販売、国産農産物の卸売

URL：https://www.kk-nichino.com/

ヤマサン食品工業株式会社

代表取締役：藤岡宏年　創業：1928 年　設立：1975 年

本社：〒939-0311 富山県射水市黒河 3197

事業内容：野菜・山菜加工品（水煮パック・レトルトパック）の製造・輸入・販売

URL：https://www.yamasanfood.co.jp/

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ニチノウ 営業部（担当：井上）

TEL：0299-22-3303　E-mail：info@kk-nichino.com