

栗の生産 加工 販売

株式会社 こうはた

丹波栗に魅了され10年。

約400本の丹波栗を栽培しています。



弊社は令和2年度 丹波栗品評会にて

丹波市1位の「兵庫県丹波県民局長賞」を受賞

丹波栗との出会い

私、代表取締役 幸畑はもともと兵庫県神戸市という田舎とはかけ離れた都会育ちでした。結婚を機に、大自然がある兵庫県丹波市に移り住み、初めて丹波の栗を知りました。

栗が好きだった私は、丹波栗の美味しさにビックリし感動までした半面、「もったいない」という感情が湧き「同じ兵庫県なのに、なんでこんな美味しい栗の事を知らなかったんやろう・・・」「こんな美味しい栗が全国に広まらないのはもったいない!」と思い、栗に興味を持ち始めたのが丹波栗との出会いのきっかけとなりました。

当初は栗の仕入れ、加工、販売を始め、4年前に栽培にも力を入れ、令和2年度の兵庫県丹波市、丹波篠山市、京都の合同で行われる丹波栗品評会では「**兵庫県丹波県民局長賞**」という品評会では2位、丹波市では1位という名誉ある賞を頂く事ができました。

また、令和3年度は「**丹波農林振興事務所長賞**」という品評会で4位も頂きました。

2年連続受賞しており、日々邁進し日本一丹波栗を取り扱う企業を目指しております。

丹波栗とは

近畿地方、兵庫県の地域ブランド。

主に篠山市・丹波市で生産されている。丹波地方では平安時代から栗の栽培がおこなわれており、927(延長5)年の「延喜式」にも栗が大粒であると記載された。江戸時代には、この地で魚の行商をしていた尼崎商人が栗を仕入れて丹波栗の名で西国の武士達に売り、全国的に知られるようになった。一粒は約45gで、つやがある。表皮が薄く渋離れもよいことが特徴。

大粒と言われる丹波栗ですが、栗の栽培に熟知した「丹波栗剪定士」という資格があり、栗の栽培をする人は市や振興会などで講習を受け、技術や知識を覚え、丹波ブランドとして立派な栗を栽培する事に励んでいます。

商品ラインナップ



丹波栗（丹波地方産）

弊社では約300本の栗の木を栽培し、選別、下処理、低温熟成まで行っています。



丹波栗ペースト（丹波地方産）

栗の王様である丹波栗のペースト。風味豊かで製菓用に最適です。



