

～季節限定～勝英地域特産「作州栗®」の焼き栗 出店販売

絶妙の焼きと蒸らしによる甘さと、ホクホクとした食感でリピーター続出！

勝英地域のブランド栗「作州栗®」を焼き栗にして販売します。

※売り切れ次第、終了となります。

※販売状況等により変更・中止になる場合がございます。

出店日	出店場所
12/4(土)～5(日)	JA 岡山 農産物直売所 はなやか中央店 (岡山市北区大供表町 4-5)
12/11(土)～12(日)	彩菜みまさか箕面彩都店 (大阪府箕面市彩都栗生南 1-16-18)
12/14(火)	彩菜みまさか箕面彩都店 (大阪府箕面市彩都栗生南 1-16-18)
12/17(金)	JA 晴れの国岡山 JA-CAT 美咲店 (久米郡美咲町打穴中 1223)
12/18(土)～19(日)	JA 岡山 農産物直売所 はなやか中央店 (岡山市北区大供表町 4-5)
12/24(金)～25(土)	道の駅 彩菜茶屋 (美作市明見 167)
12/26(日)～27(月)	JA 岡山 農産物直売所 はなやか中央店 (岡山市北区大供表町 4-5)
12/28(火)～29(水)	彩菜みまさか箕面彩都店 (大阪府箕面市彩都栗生南 1-16-18)



作州栗岡山甘栗は、岡山県林業試験場
(現森林研究所)が、昭和57年に中国から
種子を入手し、その中から優良な品種を選抜
したものです。
平成22年度から管内で植栽が始められ、
平成26年に「作州栗」として商標登録された
勝英管内で栽培された国産甘栗です。

作州栗は、市販の栗で大型の栗に属する利平栗
などと比べ、粒の大きさは小さいものの、甘さはより強いという
結果が得られています。
また、焼き栗にすると、糖度は生栗よりも一層増すことが
認められました。

品種	作州栗		利平栗 (生)
	生	焼き栗	
1粒重さ(g)	16～6	16～6	20
糖度	32.1	36.7	25.2

岡山県森林水産総合センター 森林研究所提供
焼き栗の糖度は、埼玉県食品衛生検査センター提供

お問合わせ
作州栗推進協議会
事務局 晴れの国岡山農業協同組合

勝英統括本部：〒707-0003 岡山県美作市明見172-2
TEL.0868-72-1341 FAX.0868-72-1343
広域営農センター：〒709-4335 岡山県勝田郡勝田町横月中858-4
勝央事務所 TEL.0868-38-3134 FAX.0868-38-7007

岡山甘栗
作州栗