



滋賀の里山で「とうもろこしまつり」を7月22日から開催

株式会社 叶 匠寿庵(かのうしょうじゅあん 本社：滋賀県大津市、代表取締役社長：芝田 冬樹)の本拠地である 寿長生の郷(すないのさと)では、和菓子の素材として全国各地のこだわりの農作物を日々追求し、和菓子や料理に使用しています。その中で夏の催しとして、長野県八ヶ岳の新鮮な生とうもろこしの販売や限定メニューを楽しめる「とうもろこしまつり」(昨年来苑者数 9,623名)を、7月22日(土)から8月13日(日)までの下記日程で開催いたします。



八ヶ岳 生とうもろこし

<とうもろこしまつり 2023 概要>

【日程】7月22日(土)、23日(日)、29日(土)、30日(日)、8月5日(土)~13日(日) ※水曜定休日

【営業時間】10:00~17:00 ※売場により異なる

【駐車料金】自家用車1台につき駐車料金1000円

苑内で使える金券(1,000円分)と交換

【所在地】滋賀県大津市大石龍門4丁目2-1 叶 匠寿庵 寿長生の郷

【電話番号】077-546-3131

とうもろこしまつり詳細ホームページ：<https://kanou.com/gnaviplus/year/toumorokoshimatsuri/>

叶 匠寿庵 寿長生の郷ホームページ：<https://kanou.com/gnaviplus/sunainosato/>

[裏面へ続きます→](#)

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社 叶 匠寿庵：担当 秘書広報課 関野/池田

TEL：077-546-3477(本社 代表)

※取材にお越しいただく際は、事前に秘書広報課までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

■メロンより甘い『八ヶ岳 生とうもろこし』の販売

長野県諏訪郡の八ヶ岳山麓にある原村という地域で育てられている「八ヶ岳 生とうもろこし」。この地域は昼夜の寒暖差が激しく、滋賀県大津市と比べると約5~10℃の差があります。また標高差もあるため土地により収穫時期が変わります。そのため八ヶ岳 生とうもろこしは、標高差を利用したリレー栽培を行い、昼夜の寒暖差によってできる「メロンよりも甘い」高糖度のとうもろこしが約1か月を通して収穫することができます。

寿長生の郷では、この諏訪の国ブランド認定第一号「八ヶ岳 生とうもろこし」を数量限定でセルフ販売いたします。発送する当日の朝に収穫され、「採れたて」に近い状態で届けられる生とうもろこしは、例年即完売するほどの人気です。



人気の生とうもろこしセルフ販売

■大熱戦必至イベントやとうもろこしを堪能できるメニュー

7月30日(日)には、昨年に続き第2回目となる「とうもろこし早むきグランプリ」を実施。こどもの部・青年の部・大人の部に分かれとうもろこしの皮を剥く早さを競う、とうもろこしまつり一番の目玉イベントです。

他にも「とうもろこし収穫体験」や「カブトムシ・クワガタ探しツアー」など、里山ならではのイベントを楽しめます。

さらにまつり期間中は、八ヶ岳のとうもろこしを炭火で焼き上げた「焼きとうもろこし」や、「ホワイトソースととうもろこしのフォカッチャ」「八ヶ岳とうもろこしソフトクリーム」など期限限定メニューを多数ご用意いたします。



とうもろこしのピューレを使用したソフトクリーム

■株式会社 叶 匠寿庵 概要

- (1) 商号 : 株式会社 叶 匠寿庵
- (2) 代表者 : 代表取締役社長 芝田 冬樹
- (3) 本社所在地 : 滋賀県大津市大石龍門4丁目2-1
- (4) 設立年月 : 1958年9月
- (5) 主な事業の内容 : 和洋菓子の製造・販売、一般飲食業
- (6) 資本金 : 7,980万円

公式ホームページ : <http://www.kanou.com>

公式 Instagram : https://www.instagram.com/kanou_shoujuan/