



2026 年 9 月 1 日

報道関係者 各位

株式会社八天堂

昨年好評の「丹波栗くりむパン」が今年も登場！ 規格外果実を活用し持続可能な農業を目指すコラボレーションで誕生した逸品

期日：2026 年 9 月 1 日（火）～ 八天堂店舗（一部除く）

株式会社八天堂（本社：広島県三原市、代表取締役社長：森光孝雅）は、2026 年 9 月 1 日（火）より「丹波栗くりむパン」を八天堂店舗（一部除く）で販売します。

株式会社マイナビが運営する農業総合情報サイト『マイナビ農業』と、株式会社 Plan・Do・See（以下、PDS）と持続可能な農業に向けて 3 社が協力して昨年開発。本格的な栗の味わいと、形や色などが規定に満たず、通常の流通にのせることができない高品質な規格外果実を活用したアップサイクルの取り組みで昨年 9 月に発売したフレーバーです。最高級栗として名高い「丹波栗」を贅沢に使ったくりむパンで「深みのある栗の風味が味わえる」「カスタードクリームと丹波栗クリームが相性抜群」と、好評をいただいた商品です。

しっとりふんわりとした柔らかなパン生地の中には、八天堂自慢のカスタードに栗の風味を加えた特製クリームを入れ、さらに中心には丹波栗クリームを贅沢に使用しています。ひと口ごとに、丹波栗ならではの豊かな風味が広がります。

素材を無駄なく活用する取り組みにもつながる「丹波栗くりむパン」で、秋を感じる味わいをお楽しみいただけます。



「丹波栗くりむパン」（イメージ）



「パッケージ」（イメージ）

丹波栗くりむパン販売概要

発売日：2026 年 9 月 1 日（火）～11 月末予定（数量限定、無くなり次第終了）

販売：八天堂店舗（国内常設、一部除く）

価格：1 個 450 円（税込）

本件に関する報道各位からのお問合せ

株式会社八天堂 広報ブランディング部 / 担当：藤井・伊藤

TEL:0848-86-8611 FAX:0848-86-8633 MAIL:pr@hattendo.jp

丹波栗くりむパンについて

■丹波栗くりむパン

丹波栗は、兵庫県丹波市・丹波篠山市・京都府の丹波地方を中心に栽培され、粒の大きさと美しい色艶、上品な甘さで全国的にも高い評価を受けている栗です。

しっとり、ふんわりとした柔らかなパン生地の中には、八天堂自慢のカスタードに栗の風味を加えた特製クリームを入れ、さらに中心には丹波栗クリームを贅沢に使用しました。



「丹波栗」（イメージ）

食を通した社会貢献を目指して

八天堂では、日本各地の魅力的な食材を使用し地域に貢献することを目指した企画や、食の安全保障や食品ロスに貢献することをテーマにした商品開発にこれまでも取り組んできました。

昨年のコラボレーションのきっかけは、マイナビ農業と PDS が 2024 年 4 月より実施されている『でりさす×ご馳走旅』（※）の取り組みと持続可能な農業の一助となることを目指された理念に賛同したことでした。3 社共同商品開発に参画をさせていただき、以下を実施しております。

（※）日本全国のこだわり食材を発掘し、PDS のホテルレストランで食材の魅力を引き出す料理の提供

■マイナビ農業、Plan・Do・See と持続可能な農業に向けて 3 社連携協定を締結

[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000329.000061362.html](https://prt看imes.jp/main/html/rd/p/000000329.000061362.html)

■規格外果物を使用し持続可能な農業を応援「丹波栗くりむパン」を新発売、マイナビ農業・Plan・Do・See との連携企画の第一弾

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000335.000061362.html>

■規格外果物を使用し持続可能な農業を応援「ミガキイチゴくりむパン」新発売！マイナビ農業、Plan・Do・See との連携企画の第二弾

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000366.000061362.html>

株式会社八天堂について

株式会社八天堂は昭和 8 年（1933 年）広島県三原市にて和菓子屋として創業。長い歴史のなかで、和菓子屋、和洋菓子屋、パン屋と時代に応じて業態を変え、現在は冷やして食べる「くりむパン」をはじめとした、様々な商品を企画・開発・製造し、全国へお届けしております。



<お客様からのお問合せ> お客様相談室 TEL：0120-52-7152（平日 9：00 - 17：00）