



SHINSYU SATONOKA KOUBOU



バレンタイン期間中は、専用のラッピングも承っております。

お客さまのご要望、ご予算にあわせて詰め合わせやバレンタインギフトをご用意させていただきます。



バレンタイン専用 さとのかギフト



信州 さとのかショコラ SHINSYU SATONOKA CHOCOLAT ORIGINAL

信州 里の菓工房

営業時間 AM9:00~PM7:00 年中無休(元日除く)

〒399-3705

長野県上伊那郡飯島町七久保2513番地2

フリーダイヤル ☎0120-06-8730 (AM9:00~PM5:00)

TEL0265-86-8730

フリーFAX ☎0120-06-8731 (24時間受付)

ホームページ <http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>

オンラインショップ http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/shop_index.php



●紙面に掲載されている商品の価格はすべて税込表示となっております。●商品は多数ご用意しておりますが万一品切れの際はご容赦ください。●デコレーションケーキ、ギフトなどご注文承ります。●紙面ににてご案内しております「日持ち」はそれぞれの商品の製造日から賞味期限(または消費期限)までの日数から販売日までの標準日数を差し引いた期間です。なお、商品管理上お手元に届いてからの賞味期限(または消費期限)までの日数が記載した日数より前後することがございます。ご了承ください。

原材料に下記アレルギーを含んでいます		要冷蔵 冷蔵にて保存
麦	小麦 乳 卵 蕎麦 蕎麦	要冷蔵 冷蔵にて保存
落花生	豆 大豆 ゼラチン 胡桃 胡桃	
オレンジ	キウイフルーツ パナナ 桃 桃	オンラインショップで購入可能商品です
林檎	林檎 山芋 山芋	

信州さとのかショコラに関するご案内

実際の商品が写真のイメージと異なる場合がございます。材料に限りがある為、各商品ともなくなり次第販売を終了させていただきます。日持ちのするものは、少しお早めにお買い求めくださいませ。なお、ご予約も承ります。

早春の和菓子便り

待たれる春をひと足早く、信州里の菓工房のお菓子で感じてください。
 ・春のおいしさ先取り
 ・「いちご大福」販売開始
 ・春シーズンに順次販売する「和菓子」すべてを限定販売復活！「モンブラン大福」限定販売
 ・焼きたて「きんつば」実演販売ほかにぜひ、お越しください。

2/2(土) 3(日)

春はなやぎ祭



粒あん カスタード

いちご大福 ~4月末

厳選した国内産小豆の粒あん、カスタードクリームで地元産の朝摘みイチゴを包みました。バターと卵を合わせた毎朝つき立てのお餅で丹精込めて作ります。

各1個 168円 日持ち当日 麦 乳 卵 カスタードのみ 要冷蔵

うぐいす餅 ~2月中旬



よもぎ餅(あんなし) 2月中旬~



福寿餅 ~2月中旬



桜餅 一徳明寺~ 3月中旬~

季節の香りいっぱいの和菓子を順次販売してまいります。詳しくは販売員へお尋ねください。

洋生菓子



栗とショコラのトランシュ

信州伊那栗の栗きんとんクリームと、きざみ栗入り生クリーム、チョコレートスポンジを美しく重ね合わせ、その上にたっぷりとチョコレートクリームを飾りました。

1個 399円 日持ち当日 麦 乳 卵 豆 ゼラチン 要冷蔵



シブスト・ショコラ

さっくりと焼き上げたタルト生地の上には甘くとろけるチョコレートのシブスト。パリパリに仕上げたキャラメリゼが香ばしく、おいしさを増幅させます。

1個 378円 日持ち当日 麦 乳 卵 豆 ゼラチン 要冷蔵



チョコ・ラブ

お酒を使用

カカオのkokが存分に味わえるなめらかなチョコプリン。やわらかくクリーミーなチョコレートを食べているような奥深い味わいが楽しめます。

1個 378円 日持ち当日 乳 卵 豆 要冷蔵



飯島煙葉 -バレンタイン-

香ばしくローストした「かやの実チョコ」と、信州産リンゴを使用した「フリュイショコラりんご」をセットにして花火玉に詰め合わせました。

1玉 735円 日持ち15日 乳 豆 卵 要冷蔵

いなぐり -バレンタイン-

大きな信州伊那栗に見立て、栗の甘露煮と渋皮栗をそれぞれ丸ごと一つずつ、栗きんとんあん、モンブランペースト、チョコようかんで3層に包み込みました。

1個 525円 日持ち3日 乳 豆



カシス&いちじく

栗ミルク

タブレット

スイートチョコには信州伊那栗を使用した「コンフィチュール栗ミルク」、ミルクチョコには「カシス&いちじくのペースト」を閉じ込めた板チョコです。

各1枚(約7×15cm) 1,050円 日持ち10日 乳 豆 要冷蔵



ボンボンショコラ

お酒を使用

宝石のように輝き、彩りも形も美しい定番のチョコレート菓子。バナナ、パッション、栗、フランボワーズ、ユズの5種の風味が楽しめます。

1箱(5個入) 1,050円 1箱(10個入) 2,100円

日持ち10日 乳 豆 卵 要冷蔵



栗とショコラのピティビエ

人気シリーズ「工房釜出しパイ」の新作が登場。チョコレートを練り込んだサクサクのパイ生地、渋皮栗とチョコレートクリームを包み込みました。

1ホール(直径約12cm) 1,050円 日持ち2日 麦 乳 卵 豆

シュゼット

チョコレートと泡のように溶けるギモーヴの組み合わせ。スイートチョコ×フランボワーズ、ミルクチョコ×パッション、ホワイトチョコ×ライムの3種が登場。

各1本 315円 日持ち5日 乳 豆 ゼラチン

