



〓できたて、つくりたて!!〓

# Fresh from the Kitchen

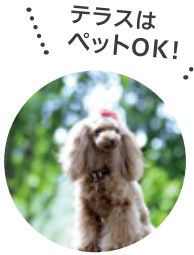
南アルプスを望む開放感たっぷりのカフェ

CAFE 営業時間 10:00～17:00

※ケーキセット、ドリンク、栗ソフトは9:00～ご利用いただけます。

■店 内 20 席  
■テラス 44 席

FREE Wi-Fi  
DRINK  
TAKE OUT



テラスは  
ペットOK!

2杯目のドリンクは  
100円引きになります。



春限定

どこまでも莓、莓♪  
信州いちごパフェ

1,200円

地元産の完熟莓をあしらった今だけのおいしさ。苺コンフィやアイス、スポンジなどさまざまな苺味に包まれて、さりげなく風味を主張する栗ソフトも美味。キウイやブルーベリー、サワークリームのみずみずしさをアクセントに、最後までさっぱり食べられる春満点のデザートです。

小麦 乳 卵 大豆 セラチン キウイ



春限定

果実のおいしさを凝縮  
南信州イチゴシェイク

480円

自家製のバニラアイスと、地元産の莓をたっぷり使った「イチゴシェイク」。苺果肉の食感と、旬を迎えた苺ならではの甘み、豊かな香りが口いっぱいに広がります。

乳 卵



春限定

お花見をイメージした和パフェ  
薫るお抹茶パフェ

680円

色も香りも鮮やかな京都「YUGEN」の抹茶を使ったゼリーとムースに自家製の蜜煮と栗ソフトをトッピング。シュトロイゼルのサクサク感と白玉のモチモチ感もアクセントとなり、爽やかな抹茶の風味とともに重層的な「和」のおいしさが広がります。

小麦 乳 卵 セラチン



春限定

ミニサイズながらも  
味は本格  
いちごパフェ ミニ

780円

人気メニュー「イチゴパフェ」をテイクアウトができるようミニサイズにアレンジ。甘酸っぱい苺となめらかな栗ソフトのおいしさが融合する、里の菓工房らしい一品です。

小麦 乳 卵 セラチン



小学生以上  
限定

ロールケーキを作ります!!  
春休みのお菓子教室

3月28日(日)  
13:00～15:00

要予約・定員5名  
お一人様 1,500円

小学生を対象にロールケーキの教室を行います。  
※付き添いはお一人様でお願いいたします。  
※当日までの体調チェック、検温をお願いいたします。

※画像はイメージです。



※画像はイメージです。

よく見ると実は!?  
エイプリルフール

4月1日(木)

見た目は「???」のお菓子を販売します。ご自宅や会社で食べられる  
嘘をお楽しみください。

お試しください  
工房得菓

3月25日(木)  
10:00～12:00  
(なくなり次第終了)

味はそのまま! お菓子を作る際に  
生まれた不揃い品を  
お値打ち価格でご提供します!

## 信州 里の菓工房

〒399-3705 長野県上伊那郡飯島町七久保2513番地2  
TEL. 0265-86-8730 FAX. 0265-86-8731  
営業時間 / 9:00～18:00 年中無休

フリーダイヤル ☎ 0120-06-8730 (9:00～17:00)  
フリーFAX ☎ 0120-06-8731 (24時間受付)

MIDORI長野店 JR長野駅・新駅ビル2F 信州おみやげ参道「ORAH」内 営業時間 / 9:00～20:00  
長野 仲見世店 善光寺参道・仲見世通り TEL. 026-262-1270



オンラインショップでもお買い物ができます。

イベントなどの詳しい内容はウェブサイトでチェック!

https://shinsyusatonokakoubou.co.jp/

信州里の菓工房

検索



公式 Instagram  
@satonoka\_koubou



公式 Twitter  
@satonoka\_koubou



公式 LINE  
LINE ID: vxq0431b

発送も承っております。お気軽にお電話ください。  
(送料別途・発送対象外の商品もございます。)

南信州の「いいとこ」「いいもの」「いい文化」を伝えたい

| 信州里の菓工房 季刊広報紙 |



季節と出逢う。

幸せを届ける  
春スイーツ

〓 So happy! 〓

# Hello! Spring!

## こころ華やぐ春の喜びを お菓子に映して

雪どけに誘われるように草花も芽吹き、南信州にも春がやってきました。  
春の訪れを知らせてくれるのは、やわらかな陽射しや気温の変化だけではありません。  
桜や苺など、旬の食材を使ったスイーツも、心をウキウキさせるおいしい春を届けてくれます。  
「お菓子を通じて、一人でも多くの人に幸せを届けたい」。信州 里の菓工房の想いはどんなときでも  
変わることなく、素材や製法にこだわったおいしさをパティシエや職人が一丸となって追求し続けています。  
今回は、お菓子を通じてうらかな春の訪れを感じていただけるよう、色彩や香り、食感も表現した  
おいしいスイーツをご用意しました。  
毎日頑張っている自分へのごほうびに、また、おくりものや、遠方へ暮らす大切な方への春の便りにも。  
お菓子に映した「小さな春」。みなさまの心にあたたかな幸せが届きますように。



信州里の菓工房 本店 〒399-3705 長野県上伊那郡飯島町七久保2513番地2