夏を映す
旬の味わいを存分に

夏のスイーツコレクション

透き通る美しさに涼を感じて

果実のジューシーなおいしさを活かした洋菓子から 夏の情景を映した和菓子まで
目にも涼やかなスイーツで癒しのひとときを

Seasonal Fruits あんず　Seasonal Fruits ぶどう　Seasonal Fruits もも

丸ごとメロン

1個 1,300円～

Seasonal Fruits メロン

完熟フルーツのおいしさを味わえる大好評の「丸ごと」シリーズ。茨城県産のメロンと涼やかな赤肉メロンのゼリーを主役に、中は生クリーム、スポンジ、プリンで層を重ねました。芳醇なメロンの風味が際立つ華やかな味わいです。
※メロンのサイズ等により金額が異なります。

日持ち：当日 小麦 卵 乳 ゼラチン 要冷蔵

メロンのショートケーキ

1個 450円

甘味が強く香り高いメロンを使ったこの季節だけのプレミアムショートケーキ。ミルキーで軽やかな生クリームときめ細やかなスポンジが、繊細なメロンの味わいを引き立てます。
※数量限定

日持ち：当日 小麦 卵 乳 ゼラチン 要冷蔵

信州果実ゼリー

-桃・杏・ぶどう-　各 324円　6個入 2,164円

みずみずしい信州果実のおいしさをギュッと濃縮させたジュエルのようなゼリー。口に入れた瞬間、香り高い果汁のおいしさが広がります。

日持ち：20日～40日
桃のみ 桃 オンライン（常温）

Seasonal Fruits もも

桃の丸ごとタルト

1個 650円

コロンとしたフォルムも愛らしい贅沢なタルト。食べ頃を迎えた桃を丸ごと使い、濃厚なカスタードクリームをたっぷりと詰めました。ジューシーな桃とバター香るタルト生地とのバランスも絶妙です。
※8月初旬より販売予定　※数量限定

日持ち：当日 小麦 卵 乳 桃 要冷蔵

信州の水と栗！お中元にオススメです！

水きんとん

3個入 680円
6個入 1,360円

飯島町の名水・越百の水と同じ水脈から汲み上げた水で透明感のある水生地をこしらえ、信州伊那栗のきんとんを包みました。ひんやり、ぷるんとした喉越しが涼を運ぶ夏ならではの逸品です。

日持ち：3日～5日
要冷蔵 オンライン（冷凍）

水きんとん -抹茶-

3個入 680円
6個入 1,360円

水に映る「深緑」をイメージした、目にも涼やかな水きんとん。抹茶のほろ苦い風味が栗きんとんのやさしい甘みを際立たせ、上品なおいしさが余韻となって広がります。

日持ち：3日～5日
要冷蔵 オンライン（冷凍）

詰め合わせ

6個入 1,360円
12個入 2,721円

日持ち：3日～5日
要冷蔵 オンライン（冷凍）

Eat more

SPIN OFF SWEETS

人気商品同士のコラボレーションや、プラスアルファでアレンジを加えた商品まで、いま注目のスピンオフスイーツです！

モンブラン×本わらび

モンブランわらび餅

3個入 810円

本わらび粉を用いたわらび餅に信州伊那栗のモンブランペースト、生クリームを3層に重ねた新感覚の和スイーツ。とろりととろけるわらび餅の極上の食感と濃厚な栗の風味、口溶けの良い生クリームが三位一体の美味を奏でます。　日持ち：2日～4日

小麦 卵 乳 大豆 ゼラチン 要冷蔵 オンライン（冷凍）

フロマージュドールの夏バージョン！

レモンのフロマージュドール

1ホール（約9cm） 864円

クリームチーズを贅沢に用いたなめらかな生地に、レモンの自家製コンフィチュールを忍ばせました。食べ進めることに広がるキリリと甘酸っぱいレモンの風味が夏らしく、あと味も爽やか。

日持ち：3日～5日 小麦 卵 乳 要冷蔵

栗あんぱんをメロンパン風にアレンジ！

栗あんぱん -メロン-

1個 270円

「栗あんぱん」とメロンパンが夢の競演！初夏らしいメロンフレーバーのクッキー生地を重ねて焼き上げました。クッキー生地のザクザク感とパンのもちもち食感、栗きんとん、塩気の効いた粒あんが相性抜群です。　日持ち：10日～20日

小麦 卵 乳 大豆 オンライン（常温）

里の菓工房
初夏の厳選素材

農家さんが愛情を込めて育てた食材をお菓子に
南信州から届ける"新しい"おいしさ！

地元の優れた素材をおいしいお菓子に変え、お客様と生産農家さんをつなぐ架け橋になりたい。
パティシエの想いが詰まった自信作です。

ルバーブのタルト

1個 430円

日持ち：当日 要冷蔵
小麦 卵 乳 ゼラチン オレンジ

フランスの伝統的な家庭菓子・ルバーブのクラフティにふんわりやわらかなルバーブのムースを重ね、香ばしいピスタチオとオレンジ皮のコンフィチュールを添えたスペシャルケーキ。ムースの中には、香り高いルバーブの赤ワイン煮を混ぜ込んでおり、シャキシャキとした独特の食感と風味も存分に味わえます。

Seasonal Fruits ルバーブ

［ほたる農園たつの］さんの赤いルバーブ

5月から8月にかけて旬を迎える「ルバーブ」はフランスではポピュラーな食材のひとつ。独特の酸味を活かしてスイーツの素材として多く用いられています。

辰野町で「ほたる農園たつの」を営む根橋定文さんと里の菓工房との出会いは一昨年前。上質なルバーブを求め、パティシエが同農園へ足を運んだのがきっかけでした。使用するのは全国的にも人気の「クリムザンチェリー」。"ピンクのさくらんぼ"を意味する品種で、鮮やかな赤色と独特の酸味が魅力です。「ルバーブといえばジャムや砂糖漬けが一般的ですが、こんなにおいしいお菓子にしてもらえてうれしいです」。完成したタルトを食べながら、根橋さんは笑顔で話してくれました。

ハレノヒ -トマトとマンゴー-
アメノヒ -キウイとぶどう-

各1個 410円

日持ち：当日 要冷蔵
ハレノヒ：乳 ゼラチン オレンジ ※はちみつ使用
アメノヒ：乳 ゼラチン キウイ ※はちみつ使用

マリネしたトマト、マンゴーを塩気の効いたクリームチーズに合わせた「ハレノヒ」、グレープフルーツ果汁でマリネしたフルーツ、チーズクリームに蜂蜜の甘みが融合する「アメノヒ」。そのまま食べてもよし、クラッカーやクッキーにディップしてもよし♪フォトジェニックな見た目と幾重にも重なる美味で、おうち時間やホームパーティーを盛り上げます。

Seasonal Fruits ミニトマト

［信州トマト工房］さんのミニトマト

「作物の一番おいしい時季を"旬"というならトマトの旬は間違いなく5月から初夏にかけてですね」と話してくれたのは箕輪町「信州トマト工房」代表の唐澤金美さん。

一般的に市販されているトマトの糖度が4～6%であるのに対し、樹上で完熟させる同工房のトマトは平均糖度8%。ただ甘いだけでなく、爽やかな酸味と旨み、コクをあわせ持った濃厚な味わいが特徴です。唐澤さんが手がける、トマトのおいしさに惚れ込み、里の菓工房では以前からゼリーやシャーベットなど様々な形でトマトを使ったスイーツ作りに取り組んできました。「ハレノヒ」に使われているのは同工房のミニトマト「甘糖ルビー」。太陽の恵みがギュッとつまった濃厚なおいしさをお楽しみください。

NEW

Seasonal Fruits さくらんぼ

さくらんぼのモンブラン

1個 460円

鮮やかなグリーンが映えるピスタチオのロールケーキにヨーグルト風味のさくらんぼクリームをたっぷり絞った季節のモンブランです。ほんのり甘酸っぱいクリームはコクがあるのに爽やか。軽やかな味わいが旬を迎えたさくらんぼの上品な甘みを際立たせます。

日持ち：当日 小麦 卵 乳 要冷蔵

NEW

Seasonal Fruits もも

桃のマリトッツオ

1個 356円

SNSでも話題を集めるイタリア生まれのスイーツ「マリトッツオ」に川中島白桃を挟み、里の菓流にアレンジ。「栗あんぱん」で好評のバター香るもちもちのパン生地を使い、口溶けの良い生クリームをたっぷりとサンドしました。ジューシーで歯応えのある白桃の食感もアクセントに。

日持ち：1日～3日 小麦 卵 乳 桃 大豆 ゼラチン 要冷蔵 オンライン（冷凍）

NEW

Seasonal Fruits メロン

フルーツポンチカクテル

1個 400円

自宅でのおやつタイムをもっと楽しく♪パッション、いちごのムース、マンゴーゼリー、ブルーゼリーなどを多彩に重ね、果実をトッピング。自宅で炭酸水やソーダを注げば、底に忍ばせた梅ソースがパッと広がり、清涼感のある味わいに。1品で2度楽しめる贅沢なフルーツポンチです。

日持ち：当日 乳 ゼラチン 要冷蔵　※炭酸水・ソーダはおけけしておりません。