



〓 できたて、つくりたて! 〓

Fresh from the Kitchen

テラス席リニューアルオープン!



店内全商品
イートインOK!
お好きなドリンク
と一緒にどうぞ!



2色メロンの贅沢な共演

メロンパフェ

1,400円

期間
限定

メロンの食べ頃を見極め、最高の状態で提供するカフェ限定のパフェ。メロン&赤肉メロンに加え、ガラスの中央部から底にかけてもメロン、メロンゼリーが重なり、上品な味わいの余韻が続きます。さっぱりとしたヨーグルトムース、バニラアイスもメロンの甘さを邪魔することなく口当たり軽やか。

小麦 乳 卵 セラチン アーモンド キウイ



TAKE
OUT
OK!

旬のおいしさテイクアウトもOK
季節のミニフルーツパフェ
900円

ミニサイズでも味は本格派! 果汁感たっぷりのメロンゼリーになめらかなヨーグルトムースを重ね、サクサクの栗サブレとコロコロにくり抜いた2色のメロンをトッピング。イートインはもちろんお持ち帰りもOK。気軽に楽しめる夏限定のミニパフェです。
※時期によりフルーツが変わります。

小麦 乳 卵 セラチン アーモンド キウイ

シェアしたくなる華やかなルックス
紫陽花ソーダ

500円

梅雨の憂鬱も吹き飛ばしてくれそうなフォトジェニックなクリームソーダが登場。爽やかなライチベースのソーダに、カラフルなクラッシュゼリーをランダムに合わせて紫陽花(あじさい)を表現しました。バニラアイスとレモンを添えてひんやりシュワッと夏らしく。
※時期により味が変わります。

乳



ワクワクいっぱい・
みんなで楽しむ
夏イベント

Enjoy!
SUMMER

おまかせ
ランチセット

6月中の毎週火・水曜日限定
10:00~12:00

要予約・1日20名限定

お一人様 1,000円

おまかせケーキとドリンク、ランチ特別メニューが付いたお得なセットです。



※特別メニューの内容はご予約時にご確認ください
※アレルギーは販売員までおたずねください

見た目もかわいいシュークリーム
夏休みお菓子教室

7月31日(日) 13:00~15:00

小学生を対象にシュークリームの教室を行います。

要予約・定員5名 お一人様 1,500円

予約締切 6/16(木)

※付き添いはお一人をお願いいたします。
※当日までの体調チェック、検温をお願いいたします。
※応募者多数の場合は抽選となります。抽選結果は6/20に当選者にお電話でご連絡いたします。



小学生以上
限定

※画像はイメージです。

お試しください!
工房得菓

7月7日(木)
10:00~
(なくなり次第終了)

味そのまま! 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!

原材料にアレルギーを含んでいます。小麦 小麦 乳 乳 卵 卵 大豆 大豆 落花生 落花生 アーモンド アーモンド
クルミ クルミ そば そば キウイ キウイフルーツ セラチン セラチン オレンジ オレンジ 桃 桃 やまいちい 山芋 パナナ パナナ リんご りんご ゴマ ゴマ カシウ カシウナッツ

●商品の表示価格はすべて税込表示です。●商品は多数を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、各種ギフトなどご注文承ります。●素材の仕入れ事情により、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。

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 / AM9:00~PM6:00 年中無休

※営業時間は変動があります。HP、SNSをご確認ください。

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"ORAHO"内 営業時間 / AM9:00~PM8:00

長野 仲見世店 善光寺参道・仲見世通り TEL. 026-262-1270



中央自動車道 駒ヶ根ICより...約20分
中央自動車道 松川ICより...約15分

松川IC

百貨店催事出店のご案内

6/8(水)~6/14(火) 日本橋三越本店 菓遊庵

6/20(月)~7/3(日) エキュート赤羽

7/7(木)~7/20(水) 渋谷スクランブルスクエア

7/13(水)~7/26(火) 調布バルコ

8/3(水)~8/8(月) ジェイアール名古屋タカシマヤ

8/31(水)~9/13(火) ジェイアール名古屋タカシマヤ
フードメリン岡崎店

※日程は変更になる場合がございます。

南信州の「いいところ」「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



SHINSYU SATONOKA TSUSHIN
信州
さとのか
つうしん
VOL.67

旬の恵みを丸ごと堪能。
ジューシーな
夏の果実

Seasonal fruits SHINSYU × TROPICAL FRUITS

見て 食べて 心華やぐ きらめきの夏

太陽の光をいっぱい浴びて、果物の甘みと栄養価がアップする夏。ここ南信州でもブルーベリー、桃、ぶどうなど多くのフルーツが食べごろを迎えます。私たちがこだわるのは、食材の一番おいしい"旬感"を見極めたお菓子作り。地元産はもちろん日本各地を巡り、納得してお客様に提供できる素材を厳選しています。今年は「信州×常夏フルーツ」のコラボレーションを展開。メロン、桃、パイナップル、マンゴー、スイカなど、それぞれの最高の食べごろを見逃すことなくご堪能いただけるよう、月替りのスペシャルスイーツとしてご用意しました。

また、店内カフェのテラス席がリニューアルし、およそ2倍の広さになってオープン。美しい南アルプスを望むゆったりとした空間で、カフェメニューはもちろん、店内すべての商品をお好きなドリンクと共に楽しみいただけます。お店でも、ご自宅でも、きらめくスイーツで心華やぐひとときをお楽しみ下さい。

