



「できたて、つくりたて!!」

# Fresh from the Kitchen

春風に誘われてホッと一息

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。

2杯目のドリンクは100円引きになります。

- 店内 20席
- テラス 76席

- FREE Wi-Fi
- DRINK TAKE OUT




**南信州産の苺を贅沢に使用♪**  
**さとのかいちごパフェ**  
1,500円

南信州産の完熟苺を贅沢に使った春だけのおいしさ。フレッシュな苺はもちろん、苺のメレンゲやムース、コンフィなどさまざまな苺のおいしさを重ね、風味豊かなピスタチオジェノワ、栗ソフトでほんのり栗の風味も加えました。栗と苺、信州里の菓工房だからこそできる魅惑の組み合わせです。

小麦 乳 卵 セラチン コマ



**苺たっぷり**  
**リッチなカップスイーツ!**  
**いちごのカップショートケーキ**  
850円

今、話題の持ち歩きできるカップショートケーキです。ジェノワ、生クリーム、苺ムース、苺コンフィ、苺フレークをバランスよく重ねて苺の風味を存分に。手を汚すことなくどこでも食べられるため、お子様連れのご家族にもおすすめです。

小麦 乳 卵 セラチン コマ



**果実のおいしさを凝縮**  
**いちごシェイク**  
600円

自家製のバニラアイスと、地元産の苺をたっぷり使った「いちごシェイク」。苺果肉の食感と、匂い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

TAKE OUT OK!

TAKE OUT OK!

ワクワクいっぱい!  
**ENJOY!**  
**春イベント**



**ベリーズファームさんのいちごの即売会**  
3月11日(土)・12日(日)  
18日(土)・19日(日)  
25日(土)・26日(日)

中面でご紹介したベリーズファームさんのいちごを、期間限定で店頭販売します。  
※画像はイメージです。



**エイプリルフル**  
4月1日(土) ※画像はイメージです。  
エイプリルフルにちなんだ限定ケーキを販売します! お楽しみに!

**お試しください!**  
**工房得菓**  
3月23日(木)  
10:00~  
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!

原材料にアレルギーを含んでいます。小麦 小麦 乳 卵 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 りんご りんご ゴマ ゴマ カシュー 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。

要冷蔵 冷蔵にて保存 要冷凍 冷凍にて保存  
ネット通販 オンラインショップで購入可能な商品です

## 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"ORAOH"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

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をチェック!  
信州里の菓工房 検索 <https://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>



### 百貨店催事出店のご案内

- 3/22(水)~3/28(火) マルイファミリー満口
  - 3/23(木)~3/28(火) 東武百貨店 船橋店
  - 4/26(水)~5/2(火) 小田急百貨店 町田店
  - 5/8(月)~5/21(日) エキュート赤羽
  - 5/10(水)~5/16(火) 銀座三越 菓遊庵
  - 5/18(木)~5/24(水) 京急百貨店 上大岡駅
- ※日程は変更になる場合がございます。

南信州の「いんとこ」「いんもの」「いん文化」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.71

最高のおいしさ。  
南信州産の  
苺を贅沢に

Ripe strawberries

## BEST TIME TO EAT

春のよろこびを運ぶ 完熟苺スイーツ

あたたかな陽射しに花木も萌え、待ちに待った春がやってきました。春のフルーツといえば苺。南信州で育まれる苺も真っ赤に熟し、食べごろを迎えています。ショーケースに並ぶのは「とちおとめ」や「あぎひめ」を中心に、選りすぐりの「完熟苺」を贅沢に使ったスイーツの数々。完熟苺とは糖度や果肉の食感をもっとも良い状態になるまで樹上で育てた苺です。当店では地元の信頼できる農家さんと直接お付き合いすることで、この完熟苺を最高の状態で仕入れられています。収穫をギリギリまで待ち、摘み取った苺は、その数時間後に工房へ。濃厚な甘み、酸味、ほどよい果肉感を備えた瑞々しい苺の美味が際立つようパティシエが丁寧にお菓子へと変えて皆様にお届けします。自分へのご褒美に、大切な方への贈り物に。春のティータイムを彩る「いまだけ」のおいしさをお楽しみください。

