

夏を愉しむ、
今だけの
おいしさ

食べごろを見極めてお届け 心華やぐ旬果のスイーツ

提供したいのは「最高」のおいしさ。その時季に一番おいしいフルーツを厳選し、食べごろを見極めてスイーツへ。ジューシーな美味が広がる夏のスペシャルティです。

※収穫時期により、販売の日程が変更となる場合がございます。



Seasonal Fruits
メロン
メロンのショートケーキ 丸ごとメロン

1個 550円 1個 1,500円～

甘みが強く香り高いメロンと赤肉のアンデスメロンを使用。ミルクィな生クリームとメロンクリーム、きめ細かいスポンジがメロンの上品な風味を際立たせます。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 セラチン ゴマ 要冷蔵

フルーツ本来の美味を存分に楽しめる大好評の「丸ごと」シリーズ。旬の完熟メロンをくりぬき、プリン、ふわふわのスポンジ、生クリームで層を重ねた大満足のおいしさです。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 セラチン ゴマ 要冷蔵



Seasonal Fruits
もも
桃のショートケーキ 桃の丸ごとタルト

7月～販売 1個 560円 7月下旬～8月上旬 販売 1個 750円

桃の王様「川中島白桃」を贅沢に使用し、クリームにもカットした桃を忍ばせました。深い甘みとあふれた果汁感がうっとり。甘酸っぱいラズベリーもアクセントに。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 セラチン ゴマ 要冷蔵

夏の陽射しで甘みを増した旬の桃を丸ごと使った大人気のタルト。ジューシーな桃と濃厚なカスタードクリーム、香ばしいタルト生地とのバランスが絶妙です。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 7-エモン ゴマ 要冷蔵



Seasonal Fruits
夏いちご
夏いちごとマンゴーのタルト

7月～販売 1個 450円

甘酸っぱい夏いちごと、とろける甘さのマンゴーが夢の共演。先端に夏いちご、後ろに完熟マンゴーの果実をのせ、食べ進めるごとに食感や味の変化が楽しめる仕組みに。タルト生地に重ねたコンフィチュールやジャムも果実の美味を際立たせます。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 セラチン 要冷蔵

フルーツ本来の美味を存分に楽しめる大好評の「丸ごと」シリーズ。旬の完熟マンゴーをくりぬき、プリン、ふわふわのスポンジ、生クリームで層を重ねた大満足のおいしさです。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 セラチン 要冷蔵



Seasonal Fruits
ブルーベリー
ベリーのダブルチーズケーキ

1個 450円

口どけなめらかなレアチーズケーキと濃厚なバイクドチーズケーキを重ねた贅沢なおいしさ。底には自家製ブルーベリーコンフィを忍ばせ、飯島産、上伊那産の完熟ブルーベリーをたっぷり。旬ならではの華やかな味わいです。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 セラチン 要冷蔵

夏の陽射しで甘みを増した旬の桃を丸ごと使った大人気のタルト。ジューシーな桃と濃厚なカスタードクリーム、香ばしいタルト生地とのバランスが絶妙です。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 7-エモン ゴマ 要冷蔵

NEW FACE
新感覚の
味わい

夏のフレッシュモンブラン

濃厚なクリームと瑞々しいフルーツを融合させた新感覚のモンブランが誕生！味のバランスや後味の良さにもこだわった3つのおいしさ。食べ比べもおすすです。

外は濃厚クリーム、中はフルーツがたっぷり！



桃のモンブラン (信州伊那栗使用) 7月～販売 1個 530円
メロンのモンブラン (信州伊那栗使用) 8月～販売 1個 530円
オレンジのモンブラン 1個 500円

里の菓工房だからこそできる桃×栗の絶妙なコンビネーション。桃のコンポートに生クリームを重ね、信州伊那栗を使った濃厚な「栗桃クリーム」をたっぷり。ふわりと香る紅茶ムースの上品な風味も心地よい余韻に。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 栗 セラチン ゴマ 要冷蔵

信州伊那栗にメロン果汁を加えた「メロンモンブランクリーム」にジューシーなフレッシュメロン、フロマージュブランのチーズケーキの贅沢なハーモニー。栗の自然な甘みが完熟メロンの上品な味わいを際立たせます。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 栗 要冷蔵

フロマージュブランムースの上にオレンジクリームをたっぷり絞った夏らしく爽やかな一品。中央にはその時期に一番おいしい柑橘系フルーツを入れ、ジューシーな酸味が弾けるスペシャルなモンブランです。

日持ち:当日 小麦 卵 卵 セラチン オレンジ ゴマ 要冷蔵

涼を運ぶ、
ふるん
スイーツ

目にも涼やかなスイーツで癒しのひとときを



水きんとん 3個入 745円 6個入 1,490円
水きんとん-抹茶- 3個入 745円 6個入 1,490円

飯島町の名水・越百の水と同じ水源から汲み上げた水で水生地を作り、信州伊那栗のきんとんを包みました。栗感をアップしてより風味豊かに。ひんやり、ふるんとした食感が涼を運びます。

日持ち:3日～5日 要冷蔵 オンライン(冷凍)

水面に映る夏の「深緑」をイメージした目にも涼やかな水きんとん。ほろ苦い抹茶の風味が栗きんとんのやさしい甘みを際立たせる上品なおいしさ。夏のお茶請けにもぴったりです。

日持ち:3日～5日 要冷蔵 オンライン(冷凍)



信州果実ゼリー-杏・桃・ぶどう- 各 356円 6個入 2,358円

みずみずしい信州果実のおいしさをギュッと凝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。日持ちも良く、手土産にしても喜ばれます。

日持ち:20日～40日 桃のみ 栗 オンライン(常温)

Special Thanks
contract farmers

南信州で育まれる素晴らしい食材の数々。おいしいお菓子を通じてお客様と生産農家さんをつなぐ架け橋になりたい。それが信州里の菓工房の願いです。

高原メロン
[辰野町] 一ノ瀬 金泰さん、文子さんご夫妻

標高800m、辰野町横川でメロン栽培を手がける一ノ瀬さんご夫妻。元々「高原メロン」は岡山県で伝統的に栽培されていたメロンでしたが、縁あって33年前から一ノ瀬さんが栽培を開始。幾度となく失敗を繰り返しながらも指導者の教えを守り真摯に、丁寧に栽培を続けてきました。最大の特徴は一株に一玉だけを残し、間引きをする贅沢な栽培法。栄養が一玉に集中することで、甘みがギュッと詰まったメロンが育つのです。「手はかかりますが、良いものにするための努力は惜しみません」と笑顔で話す一ノ瀬さんご夫妻。収穫数約440個の希少な品であり、お菓子に使われるのも今が初めてのこと。どんなマリアージュが実現するのか楽しみます。



いいじまベリーヒル
[飯島町] 市村 茂さん

大粒で甘みが強い「ベリーヒル」のブルーベリー。里の菓工房からほど近い、飯島町飯島で栽培されています。70aの農園に並ぶ木は約1200本。水分・養分を力強く吸い上げる若い枝を生かす栽培法をとり、日光に当たりやすいよう樹間も広くとっています。里の菓工房との出会いは昨年。上質なブルーベリーを求めてパティシエが農園へ足を運んだのがきっかけでした。「大粒だからお菓子には向いてないと思ったけど、たっぷり贅沢にのせられていて感激しました」と市村さん。追熟が効かないブルーベリーは摘みたてが一番おいしい果物。樹上で完熟した果実は、収穫後すぐに工房へと届きます。太陽の光をたっぷり浴びた瑞々しいおいしさをぜひお楽しみください！ ◆ 摘み取り期 6月下旬～7月末



NEW
抹茶わらび餅
モンブランわらび餅

3個入 745円 3個入 842円 詰め合わせ 6個入 1,587円

希少な「本わらび餅」を使った人気のわらび餅。信州伊那栗のモンブランペースト、生クリームを3層に重ねた大好評の「モンブランわらび餅」と、京都宇治抹茶が香る生地で自家製のこしあんを包んだ「抹茶わらび餅」が新たに仲間入りしました。ふるんとした上質な食感と風味をお楽しみください。

[抹茶わらび餅] 日持ち:3日～5日 大豆 要冷蔵 オンライン(冷凍)
[モンブランわらび餅] 日持ち:2日～4日 小麦 卵 卵 大豆 セラチン 要冷蔵 オンライン(冷凍)

NEW
フルーツ大福
-苺・ブルーベリー-
モンブラン大福

各 237円 1個 270円

やわらかなお餅の中に、爽やかなクリームチーズ入りのムースと自家製の苺、ブルーベリージュレを重ねた「フルーツ大福」と、信州伊那栗のモンブランペースト、生クリームを重ねた「モンブラン大福」。アイスとして半解凍でお楽しみいただくのもおすすめです。

[フルーツ大福] 日持ち:3日～5日 卵 卵 セラチン 要冷蔵 オンライン(冷凍)
[モンブラン大福] 日持ち:当日～3日 小麦 卵 卵 セラチン 要冷蔵 オンライン(冷凍)

詰め合わせ 6個入 1,490円

