



〓できたて、つくりたて!!〓

Fresh from the Kitchen

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

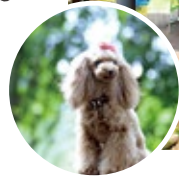


FREE Wi-Fi



DRINK
TAKE OUT

テラスは
ペットOK!



柑橘系フルーツのおいしさを存分に
夏の柑橘パフェ 1,500円

旬の柑橘類を果肉、ソース、ジュレなど多彩に重ねた夏パフェ。旬の柑橘、グレープフルーツ、オレンジなどたっぷりの果実に、フロマージュブランムースの優しい甘みも好相性。底にはマンゴー果肉入のトロピカルソースを忍ばせ、最後の一口まで夏のときめきを。

小麦 乳 卵 セラチン オレンジ ゴマ



TAKE
OUT
OK!

栗×メロンの贅沢なハーモニー
モンブランメロンパルフェ 1,100円

里の菓工房だからこそできる栗×フレッシュフルーツの贅沢な組み合わせ。旬を迎えたジューシーな完熟メロンをたっぷり使い、ひんやり冷たいソフトクリームと、風味豊かな信州伊那栗のモンブランクリームを重ねました。キャラメリゼしたパイのサクサク食感もアクセントに。

小麦 乳 卵



TAKE
OUT
OK!

シュワっと爽やか
メロンソーダ 500円

目にも涼やかなメロンソーダの上に、茨城産メロンを使ったクラッシュゼリーを添えて食感のアクセントに。どこか懐かしい味わいは大人の方にもおすすめ。はじけるソーダとゼリーが体をひんやりと癒す、暑い日にぴったりのドリンクです。

乳 卵 セラチン

ワクワクいっぱい。
みんなで楽しむ
夏イベント

お試しください♪
工房得菓

6月29日(木) 10:00～(なくなり次第終了)

味はそのままだ! 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!



職人が教えます!!
夏休みお菓子教室

7月30日(日) 13:00～15:00

要予約 ※予約締切 7/2(日) 定員12名

お一人様 1,500円

暑い季節にぴったりの涼やかな水羊羹と、彩りあざやかなフルーツ大福を作ります。夏休みのおやつやお招きのお茶菓子に本格和菓子を振る舞いましょう! ※応募者多数の場合抽選となります。

小学生以上
限定



原材料にアレルゲンを含んでいます。小麦 小麦 卵 乳 卵 卵 大豆 大豆 落花生 落花生 アーモンド アーモンド
グルミ グルミ 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 柿 柿 山芋 山芋 パナナ パナナ リンゴ リンゴ ゴマ ゴマ カシュ 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"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



オンラインショップでもお買い物ができます。

信州里の菓工房

検索

イベントなどの詳しい内容はウェブサイトでご確認ください。

<https://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>

百貨店催事出店のご案内

6/15(木)～6/30(金) マルイファミリー溝口

6/21(水)～7/4(火) 調布Parco

7/6(木)～7/19(水) 渋谷スクランブルスクエア

7/26(水)～7/31(月) 小田急百貨店 新宿店

8/2(水)～8/7(月) ジェイアール名古屋高島屋 いいもの探訪フェア

※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



夏を映す。
旬の味わい
を存分に

Taste good!!

THE SUMMER FRUIT

フルーツで楽しむ、夏!

太陽の日差しをたっぷり浴びて、さまざまなフルーツが華やかに色づく夏。

ここ南信州でもメロンや桃、ブルーベリー、スイカなどたくさんの果物が食べごろを迎えています。

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。時にはパティシエ自らが畑に足を運び、市場では出回らない希少な果物や、地元の生産者さんが丹精込めて作る果物も取り入れながら、その時に一番おいしい食材を厳選してお菓子に仕立てています。

フルーツを使ったスイーツは、それぞれの食べごろを逃すことなくご堪能いただけるよう、時季変わりのスペシャリティとしてご提供しています。果物を丸ごと使った「まるごとシリーズ」やショートケーキ、タルトに加え、今年は果実とモンブランを組み合わせたフレッシュモンブランも登場! 食感、香り、フォトジェニックな見た目にもこだわった涼スイーツで至福のひとつときをお楽しみください。

旬の恵み フルーツカレンダー

