

自慢の栗で、
こだわりの
和洋スイーツ

専門店ならではの技が光る
ときめきの栗スイーツ

栗にこだわり、栗を知り尽くした
里の菓工房がお届けする
至福の栗スイーツ。
奥深き栗のおいしさを心ゆくまで
お楽しみください。



Point
里の菓工房では「栗」の可能性を最大限に引き出すべく、お菓子に合わせて
加工法や配合、合わせる食材を絶妙に変えながら最高のおいしさを追い求めています。
その象徴ともいえるのが二つのモンブラン。食べ比べて楽しむのもおすすめです。

NEW
SWEETS



**栗×洋梨の
リッチな
コラボ**
キャラメルポワール 1個 550円
秋から冬にかけて旬を迎える洋梨と栗の贅沢な組み合わせ。芳醇な香りをまとった洋梨のムースと濃厚なマロンムース、キャラメルのほろ苦さが至福のハーモニーを奏でます。
日持ち：当日 小麦 乳 卵 セラチン アーモンド 要冷蔵



**栗と
黒糖が
ベストマッチ**
栗のかりんとう饅頭 3個入 777円
人気のかりんとう万十が栗を使った秋バージョンで登場。カリッと揚けた香ばしい黒糖皮に、生クリームとバターを加えたやわらかな栗あんがバランスよく調和します。
日持ち：当日 小麦 乳 卵



**伊那栗の
濃厚マロン
クリーム**
栗のガトーバスク 1ホール(12cm) 2,376円
フランスの伝統菓子であるガトーバスクを里の菓工房流にアレンジ。栗ペーストを加えてしっとり焼き上げた生地の中に風味豊かなマロンクリームと渋皮栗を忍ばせました。
日持ち：当日～3日 小麦 乳 卵 アーモンド



さとのか栗 3個入 810円 6個入 1,620円
北海道十勝産の小豆を使い、丁寧に炊き上げたもちもちとした羊羹の中に、栗あんを忍ばせた秋の上生菓子です。栗を型どった見た目も愛らしく、お茶請けにも喜ばれます。
日持ち：3日～5日 小麦 ネット通販(冷凍30日)



アルデショワ 1個 486円
仏栗の産地としても知られるアルデッシュ地方の焼き菓子です。栗をたっぷり入れて焼き上げるしっとりとした深みのあるおいしさが魅力。クルミやレーズンの食感もアクセントに。
日持ち：5日～12日 小麦 乳 卵 くるみ



モンブランシュークリーム 1個 450円
和栗のおいしさをよりシンプルに楽しんでいただけるようリニューアル。サクサクのクッキー生地を生クリーム、カスタードクリーム、信州伊那栗のペーストを重ねました。
日持ち：当日 小麦 乳 卵 セラチン 要冷蔵



巡る季節を映したお菓子に
大切な方を想うあたたかな
気持ちを添えて
遠くへ暮らす方への季節の便りや、ちょっとした手土産にも。確かな味わいで笑顔運びます。



**秋の焼き菓子
詰め合わせ**
1箱 3,784円
アルデショワ4個、
焼きモンブラン6個
日持ち：5日～20日
小麦 乳 卵 くるみ 大豆
アーモンド



栗あつめ
1箱 1,762円
さとのか栗3個、
栗きんとん3個
日持ち：3日～5日
小麦



**栗あんぱん
焼きモンブラン
詰め合わせ**
1箱 2,758円
焼きモンブラン5個、
栗あんぱん5個
日持ち：10日～20日
小麦 乳 卵 大豆 アーモンド



栗きんとん 3個入 842円
6個入 1,684円
里の菓工房を代表する秋の銘菓「栗きんとん」。和栗の真っ直ぐなおいしさを味わっていただくため、栗とごく少量の砂糖のみを材料に、職人がひとつ一つ心を込めて作ります。
日持ち：3日～5日(常温)
ネット通販(常温3日～5日/冷凍30日)



栗のテリーヌ 1個 356円
5個入 1,782円
栗のペーストを使ったなめらかな生地に信州伊那栗とイタリア栗を贅沢に入れ、甘酸っぱいかすでアクセントを添えました。ほんのりと洋酒が香るラグジュアリーな一品です。
日持ち：5日～12日 乳 卵 大豆 要冷蔵
※酒類使用 ネット通販(冷凍30日)



栗あんぱん 1個 237円
5個入 1,188円
自慢の栗きんとんに塩気の効いた粒あんを合わせ、バター香るふくらとしたパン生地で包みました。気軽に食べられる手のひらサイズで、お茶請けや贈りものにも喜ばれます。
日持ち：10日～20日 小麦 乳 卵 大豆
ネット通販



焼きモンブラン 3個入 810円
6個入 1,620円
モンブランペーストと洋風栗きんとんを2層に重ねてパイ生地の上にのせ、クッキーグラムをまぶして焼き上げました。片手で気軽に食べられるモンブランです。
日持ち：10日～20日 小麦 乳 卵 大豆
ネット通販 アーモンド



山のつと 栗つづら 1本 1,296円
炊き上げた栗きんとんに甘露煮を加えて押し固めた栗ようかんです。栗の風味を逃さぬよう、水も一切使わず栗だけで仕立てました。素材に自信があるからこそできる逸品です。
日持ち：3日～7日
ネット通販



栗おこわ 1箱 680円
塩気が効いたお米に、甘くホクホクとした新栗の甘みが際立つふくらつややかなおこわ。地元・飯島産の餅米を使い、毎朝蒸し上げるこの時季ならではのこごさそうです。
日持ち：当日(常温) ゴマ(ゴマ油)
ネット通販(冷凍30日)



栗こもち 1箱(8個入) 810円
そぼろ状にした信州伊那栗のきんとんを、飯島産の餅米を使ったやわらかな餅にたっぷりまぶしました。実り豊かな秋を象徴するふくよかな味わいです。
日持ち：当日(常温) 小麦 大豆 卵 要冷蔵
ネット通販(冷凍30日)



モンブランどらやき 1個 453円
ふくらとしたどら焼き生地の中に、モンブランクリームと生クリーム、もちもちの求肥餅をサンド。子どもから年配の方まで世代を問わず喜ばれるおいしさです。
日持ち：当日～2日 小麦 乳 卵 大豆 セラチン
要冷蔵 ネット通販(冷凍30日)



地域で育てる
信州伊那栗

「南信州に栗の一大産地を作ろう」と、生産者、行政、信州里の菓工房が想いをひとつに取り組みできた「信州伊那栗プロジェクト」。地元飯島町でも田切の月嘗平(つきよだいら)をはじめ、近隣市町村も含めて栗畑が広がり、収穫量も50トンを超えるまでになりました。品種の選定から栽培方法の徹底、鮮度、不良果選別の徹底など厳しい基準をクリアしたものだけが認められる超特選栗です。

