



できたてを味わう！ CAFÉメニュー

CAFÉ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 44席

FREE Wi-Fi DRINK TAKE OUT



信州伊那栗
モンブランパースト

あっさり無糖の
生クリーム

口の中であとろける
メレンゲ

できたてモンブラン

単品 1,400円
ドリンクセット 1,650円

新栗の繊細な風味を楽しんでいただくため、オーダーを受けてから絞る究極のモンブランです。無糖の生クリームが和栗の優しい味わいを際立たせ、ボリュームはありながら軽やかに食べられます。乳 卵



伊那栗づくしの 味くらべ

単品 1,300円
ドリンクセット 1,550円

人気の「できたてモンブラン」「栗おこわ」「栗こもち」の3種類をそれぞれハーフサイズで食べ比べ。「あれもこれも食べたい」という贅沢な願いを叶えてくれるスペシャルセットです。

小麦 乳 卵 大豆 やまいも



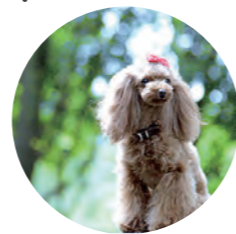
できたて モンブランパルフェ

1,200円

しぼりたてのモンブランパーストがトッピングされるこの時季だけの特別なパルフェ。冷たい栗ソフトとカシムースを重ねて、奥行きのあるさっぱりとしたおいしさに仕上がりました。

小麦 乳 卵 セラチン アーモンド

テラスは
ペットOK!



混雑緩和のため、ご協力をお願いいたします。

- ・さとのかCAFÉご利用の際は専用のレジにてご案内いたします。お持ち帰りのお客様は受付が別になります。
- ・ケーキセットで選べるケーキを限定させていただきます。対象品よりお選びください。
- ・ご注文後に席をお取りください。
- ・混雑状況により提供までお時間を頂く場合がございます。



ハロウィンフェア

10月4日(金)～10月31日(木)

ハロウィンケーキやラッピングを販売します。

26-27日は
イベント開催!

焼き栗 実演販売

10月の毎週日曜日 限定
11:00～15:00

大好評の「焼き栗」販売。じっくりと焼き上げることで更に甘みが増した栗をぜひご賞味ください!

※雨天中止
最新情報はLINEにてお知らせします!



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
グルミ グルミ そば 痒い キウイフルーツ セラチン セラチン オレンジ オレンジ 桃 やまいも 山芋 パナナ パナナ りんご りんご ゴマ ゴマ カシウ カシウナッツ

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

- 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。

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 / 9:00～20:00

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

オンラインショップでもお買い物ができます。検索 信州里の菓工房

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/>



公式 Instagram @satonoka_koubou

公式 LINE [LINE ID] vxq0431b

公式 X @satonoka_koubou

求人案内

詳細は2次元バーコードまたはお電話にてお問合せください TEL. 0265-86-8730

- 一緒に働いていただける社員・パート・アルバイト
- 栗の皮むき加工 短期アルバイト
- 期間限定:9月上旬～10月下旬頃



百貨店催事出店のご案内

9/1(日)～9/15(日)	コレもう食べた?川口店
9/4(水)～9/10(火)	インター 高島屋 柏店
9/12(木)～9/25(水)	渋谷スクランブルスクエア
9/16(月)～9/30(月)	コレもう食べた?五反田店
9/25(水)～10/1(火)	銀座三越 菓遊庵
10/1(火)～10/15(火)	コレもう食べた?栗鴨
10/2(水)～10/9(水)	シャポー市川
10/7(月)～10/27(日)	エキキュート上野
10/10(木)～10/20(日)	シャポー船橋
10/16(水)～10/31(木)	コレもう食べた?浦和店
10/17(水)～10/23(水)	渋谷マークシティ 東急フードショー
10/28(月)～11/10(日)	エキキュート大宮
10/30(水)～11/5(火)	静岡 松坂屋
11/1(金)～11/14(木)	コレもう食べた?シャポー新小岩店
11/5(火)～11/24(日)	エキキュート品川
11/15(金)～11/30(土)	コレもう食べた?ペリエ西船橋店
11/20(水)～11/26(火)	マルイファミリー志木
11/27(水)～12/3(火)	神戸 阪急
12/4(水)～12/17(火)	調布Parco
12/11(水)～12/17(火)	日本橋三越 菓遊庵

※日程は変更になる場合がございます。

南信州の「いいとこ」「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.78

秋の恵み、採れたて 信州伊那栗

Best Season!!

いまが旬! 新栗の季節がやってきました!

アルプスから吹きおろす涼やかな風が頬を撫で、少しずつ秋の気配。飯島町を中心に広がる栗畑も秋色に染まり、熟して弾けたイガの隙間からぷっくり実った艶やかな「信州伊那栗」が顔を出しています。

採れたての「新栗」は豊かな風味と甘みが格別。そんな栗のおいしさを最大限に楽しんでいただきたいとの思いから、私たちは日々新たな挑戦を続けています。新栗のおいしさをまっすぐにお届けする「できたてモンブラン」など人気のメニューはそのまに、栗にこだわり、栗を知り尽くした当店だからこそできる技術やアイデアを生かした新たな和洋菓スイーツもご用意。選ぶ時間や食べ比べなどを通じてワクワクした気持ちも感じていただけるよう、多彩にそろえました。

自分へのご褒美に、また家族の団らんのひとときや大切な方への贈り物にも。実りの秋の喜びをおいしいお菓子に変えて、幸せな時間をお届けします。

南信州産 ブランド栗 信州伊那栗
農家さんと想いを
ひとつに育てる最高の栗



大粒で色艶もよく、風味が濃ことから全国的にも高い評価を集める信州伊那栗。「地域の農家さんたちが愛情を込めて育んだ栗だからこそ、最高においしい状態でお届けしたい」。そんな想いを胸に、私たちは心を尽くしてお菓子作りに励んでいます。

