

・renewal・

洗練を重ねて
さらなる
極みへ

MORE!
MALLON

なめらかな中にほんのり粒感を残し、
まるで栗そのものを食べているかのような味わいが魅力のモンブランペースト。
極限の1mmまで絞りを細くすることで、口の中でほろりとほどける口溶けを
実現しました。生クリームやメレンゲとのバランスにもこだわり、
和栗の自然な甘味と風味を一層際立たせています。

こだわりの細さ！
モンブランペースト

あっさり無糖！
生クリーム

さくさく！
メレンゲ

できたてモンブラン

単品 1,500円
ドリンクセット 1,800円

期間限定

【販売時間】9:00～17:00 【販売期間】2月末まで(予定)
※土日祝日は混雑状況により入場制限をさせて頂く場合がございます。

乳 卵 カフェ

善光寺参道・仲見世通り
長野 仲見世店 でも販売しています！

伊那栗

信州伊那栗

JA上伊那の管理のもと、品種の指定から栽培方法の徹底、鮮度、不良果選別の徹底など、厳しい選別基準をクリアしたもののだけが認められる「超特選栗」。大粒で色艶も良く、風味の濃い信州伊那栗は、その品質の良さから全国的にも高い評価を得ています。

直径30ミリ以上！

落下後1日以内！

濃い茶色！

頂点は5ミリ以上！

厚さは10ミリ以上！

病気や害虫はため！

NEW

イガの割れ目から顔を出す栗をイメージし、伊那栗のモンブランクリームと生クリームでシンプルなおいしさを追求。
デリーーなおやつとして手軽に楽しみたいだけです。

くりぱん

1個 400円

日持ち：当日 小麦 乳 卵 ゴマ 要冷蔵

旬果のタルト-栗-

1ホール(約12cm) 1,944円

リニューアル

香ばしく焼き上げた生地に栗のクリームを重ね、濃厚な渋皮栗と食感の良い黄栗をトッピング。しっとり濃厚な味わいの中にサクサクとしたクランブルの食感が心地よい余韻を残します。秋の栗りを堪能できる贅沢なタルトです。

日持ち：3日～7日 小麦 乳 卵 アーモンド

・自慢の一品・

今年も食べたい
栗スイーツ

信州伊那栗の
おいしさを心ゆくまで

ほっこりとした自然な甘みをそのままに
旬の時期だけの贅沢な味わいで心ほどけるひとときを

栗こもち

1箱(8個入) 896円

飯島産の餅米を使ったやわらかなお餅に、そぼろ状にした栗きんとんをたっぷりまぶしました。爽やかな秋を象徴するふくよかな味わいです。

日持ち：当日(常溫) 小麦 大豆 やまいも ネット通販(冷凍30日)

栗おこわ

1箱 756円

甘くホクホクとした栗を混ぜ込んだふくらつやつやかなおこわ。飯島産の餅米を使い、毎朝蒸し上げるこの季節ならではのさそうです。

日持ち：当日(常溫) ゴマ(ゴマ塩) ネット通販(冷凍30日)

栗きんとん

3個入 896円 6個入 1,792円 12個入 3,585円

里の菓工房を代表する秋の銘菓。和栗の豊かな味わいをシンプルにお届けするため、素材は栗とほんのわずかな砂糖のみ。職人の手しごとで一つひとつ、ていねいに絞られています。

日持ち：3日～5日 ネット通販(常溫3～5日/冷凍30日)

秋のひとときを彩る定番菓子
巡りくる季節の喜びをお届けします

栗のテリーヌ

1個 356円
5個入 1,890円

洋酒がふわりと香るなめらかなテリーヌに、信州伊那栗とイタリア栗をたっぷり。甘酸っぱいカシスが余韻を引き立てる、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

ネット通販(冷凍30日) ※酒類使用

栗あんぱん

1個 237円
5個入 1,296円

自慢の栗きんとんを、塩気の効いた粒あんバター香るパン生地で包みました。手のひらにおさまる愛らしいサイズで、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 864円
6個入 1,728円

モンブランペーストを洋風栗きんとんで包み、クッキー ク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 アーモンド ネット通販

栗どのみ

1箱 1,836円

お好みのサイズに切り分け、付け合わせの渋皮栗をトッピングすれば自分だけのモンブランのできあがり。ホームパーティーや家族が集まるひとときに華を添える一品です。

日持ち：当日～2日 小麦 乳 卵 ゼラチン 要冷蔵

ネット通販(冷凍30日)

さとのかモンブラン

1個 680円

風味豊かな和栗のおいしさを最大限に。シロップを染み込ませた口溶けの良いアーモンド生地に生クリーム、信州伊那栗のペーストをたっぷり絞りました。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 ゼラチン アーモンド 要冷蔵

ネット通販(冷凍30日) ※写真とは形状が異なります

モンブランどらやき

1個 453円

ふんわりとした生地の中に、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。和と洋のおいしさが重なる生ドラです。

日持ち：当日～2日 小麦 乳 卵 大豆 ゼラチン 要冷蔵

ネット通販(冷凍30日)

モンブランシュークリーム

1個 500円

黄栗を忍ばせたカスタードクリームと伊那栗のモンブランクリームの豊かな二重奏。かるやかなシュー生地となめらかなクリームが一体となり、口の中でとろけます。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 要冷蔵

・南信州の畑から・

技と想いの
結晶

高森町 やまぶき農園

おいしいお菓子作りは最良の素材から。
私たちは採れたての果実を地元の信頼できる農家さんから直接仕入れて使用しています。

工房の開店当初から長きにわたりお付き合いのある宮下晴雄さんもその一人。宮下さんは55歳で会社勤めを辞め、ぶどう栽培に人生を託しました。県の基準を守り、化学肥料の使用量、農薬の使用回数を50%以上削減。枝の管理や水分の調整にも細心の注意を払い、濃密な味わいのぶどうを育てています。

「やまぶき農園」はその姿勢に共感した若手農家が集い、立ち上げられた生産者グループ。共に学び合い、今では5軒が力を合わせて栽培に取り組んでいます。シャインマスカットやナガノパープルをはじめ、コトピー、クイーンルージュなど栽培が難しい赤系品種にも挑戦しています。8月初旬から10月まで、樹上で甘味を蓄えた採れたてのぶどうが工房に届きます。愛情いっぱいに育まれた一粒一粒を丁寧に菓子に仕立てて、旬のおいしさをお届けします。

やまぶき農園

ぶどうのタルト

1個 700円

みずみずしく濃厚なぶどうの味わいを最大限に引き立てるため、合わせるのはカスタードのみ。品種はあえて限定せず、その日にもっとも食べごろを迎えたぶどうを厳選して使用します。さまざまなぶどうの魅力を一度に味わえる、リッチなタルトです。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 ゼラチン アーモンド 要冷蔵

シャインマスカットのパルフェ

1個 650円

生クリームに全粒粉のクランブル、カスタードを重ね、ロゼワインのジュレを忍ばせたちょっぴり大人向けのパルフェ。スプーンを入れるたびに広がる味の変化にうっとり。シャインマスカットのジューシーな味わいも際立ちます。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 ゼラチン アーモンド 要冷蔵 ※酒類使用

ぶどうのフレジェ

1個 670円

キラキラ輝くジュレとココのあるクレーム・ムースリズを重ねた秋のフレジェ。ほのかに香るぶどうのお酒が爽やかな香りと上品な甘さを際立たせます。シャインマスカットの他、食べごろの品種を色とりどりに配した断面の美しさも魅力的。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 アーモンド ゼラチン 要冷蔵 ※酒類使用