



冬の新作スイーツ

口の中でとろける濃厚な美味が恋しくなる冬。チョコと栗、和素材など選び抜かれた素材を組み合わせた里の菓工房ならではのおいしさをお届けします。

NEW!



栗のマルジョレヌ

1個 530円

伝統の味をアレンジ。アーモンド、ヘーゼルナッツのダックワーズ生地にバニラクリーム、洗い皮入りの栗を重ねました。甘酸っぱい栗の香りとサクサクとした食感もアクセントです。

日持ち: 当日 小麦 乳 羽 大豆 アーモンド ゼラチン 要冷蔵

伊那栗ちよこ饅頭

1個 216円

クリーミーでなめらかな食感のミルク餡をココア生地で包み、ふんわりソフトに焼き上げました。ほろ苦いココア生地とミルク餡が相性抜群。コーティングのチョコレートがさらに風味を際立たせます。ご自宅でのティータイムのお供に、また和菓子好きな方へのバレンタインデーの贈り物にもピッタリです。

日持ち: 5日~10日 小麦 乳 羽 大豆



マロンブラン

1個 560円

「最高の組み合わせ」との呼び声も高い栗とカシス、ホワイトチョコレートを使ったリッチなケーキ。くるみ入りミルクチョコベースの生地に、栗のガナッシュ、ホワイトチョコの生クリームなどを重ねました。間に忍ばせたカシスジュレの鮮やかな酸味が豊かな栗の甘みとチョコのおいしさを際立たせます。

日持ち: 当日 小麦 乳 羽 大豆 クルミ ゼラチン 要冷蔵



栗のサンマルク

1個 500円

生クリームとチョコムースのハーモニーとやわらかな口溶けを楽しむフランス伝統菓子サンマルク。今回はさらに一層、フランス栗&信州伊那栗の栗ペーストを包んだプロンドチョコのムースを重ね、より贅沢な味わいに仕上げました。プロンドチョコのキャラメル感が栗の風味を引き立てます。

日持ち: 当日 小麦 乳 羽 大豆 クルミ ゼラチン 要冷蔵



冬を愉しむ和洋菓子

南信州を代表する「市田柿」を使ったスイーツをはじめ、「栗あんぱん」からは特別フレーバーの抹茶が今年も登場。待ちわびるファンも多い人気の定番商品です。



軒のひなた柿

1個 388円
3個入 1,166円
6個入 2,332円

大きさ、形ともに厳選した市田柿を丸一粒使用し、信州伊那栗の栗きんとんをたっぷり詰めた冬の逸品。南信州を代表する二つの素材が織りなす、ふくよかなおいしさをお楽しみください。

日持ち: 3日~5日 15℃以下 ネット通販(冷凍30日)



フルイショコラ市田柿 栗・木苺

1個 410円
3個入 1,231円
6個入 2,462円

市田柿の天然の甘味と上質なガナッシュがとろり溶け合う新感覚のスイーツ。栗焼酎入りのガナッシュにダークチョコを合わせた「栗」、甘酸っぱい木苺のガナッシュを合わせた「木苺」の2種類です。

日持ち: 10日~20日 乳 大豆 15℃以下
ネット通販(冷凍30日)



市田柿のミルフィーユ

1個 410円
3個入 1,231円
6個入 2,462円

伝統の食材を現代風にアレンジ。市田柿にバター、くるみ入りの栗きんとん、杏のハードゼリー、柚子チーズを重ねました。世代を超えて愛される、市田柿の新たな魅力を感じられる逸品です。

日持ち: 3日~8日 乳 クルミ ゼラチン 要冷蔵
ネット通販(冷凍30日)



モンブランどら焼き

1個 432円

ふんわりとした生地にモンブランクリームと生クリームをたっぷりと挟み、中にもちもちの求肥餅を忍ばせた人気の生どら。栗の風味をより濃厚に楽しんでいただきため、渋皮煮も加えました。

日持ち: 当日~2日 小麦 乳 羽 大豆 ゼラチン
要冷蔵 ネット通販(冷凍30日)



みかん大福

1個 356円

完熟の小玉みかんをまるごと使用。甘酸っぱくジューシーなみかんのおいしさを生かすため、羽衣のように薄く仕立てた求肥と白餡でふんわり包みました。この季節を待ちわびるファンも多い人気の品です。

日持ち: 当日 羽



栗あんぱん - 抹茶 -

1個 237円

バター香るもちもちのパン生地に宇治抹茶を混ぜ、塩の効いた粒餡と栗きんとん餡を包みました。お茶請けや小腹が空いた時などにも手軽に食べられる手のひらサイズ。贈り物にも喜ばれます。

日持ち: 10日~20日 小麦 乳 羽 大豆 ネット通販



焼きモンブランショコラ

1個 324円
3個入 972円
6個入 1,944円

片手で気軽に食べられる人気の焼きモンブランから、限定の「ショコラバージョン」が登場。フランボワーズを加えたモンブラン生地の甘酸っぱさとガナッシュのほろ苦さがバランスよく溶け合います。

日持ち: 10日~20日 小麦 乳 羽 大豆 アーモンド ネット通販



できたてを味わう! CAFÉメニュー



できたてモンブラン

期間限定
単品 1,400円 ドリンクセット 1,600円

新菓の一番おいしい瞬間を味わっていただくため、オーダーを受けてから絞る究極のモンブランです。栗の純粋な風味を損なわぬよう、丁寧に仕立てたモンブランベースは繊細かつ濃厚。無糖の生クリームとともに、口に入れた瞬間ふわりとほどけて和栗の優しい甘みが広がります。ボリュームはありながらもあっさりと食べられるおいしさです。
【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可能性がございます。



おいもとモンブランのパルフェ

TAKE OUT OK!

1,100円

深い甘みを持つ安納芋と信州伊那栗が夢の共演。甘辛な蜜をまとわせた大芋いもに、栗ソフト、カリカリの芋けんぴ、レアチーズムース、絞りたてのモンブランベースを重ねました。

小麦 乳 羽 大豆 ゼラチン ごま



冬の味くらべ

単品 1,200円 ドリンクセット 1,400円

大人気の「できたてモンブラン」ハーフサイズ、トマトや桜豆を使った「ケーキサレ」、「きんとんトリュフ(フレーク、抹茶)」を盛り込んだスペシャルセットです。

小麦 乳 羽 大豆 蔬菜