



食べるトマトソース

自社工場の真空釜を使い、色鮮やかでフルーツトマトのおいしさそのままの食べるソースを作りました。お菓子にも、お料理にも使える万能ソースです。

1袋(250g) 315円

お日持ち 10日



トマトとバジルのチーズ鬼饅頭

自社製のトマトソースをふんだんに使った鬼饅頭。トマトの酸味とバジルの香りがさわやかで食欲が落ちる夏にぴったり。冷やしてもおいしい生地に仕上げました。

1個 157円

お日持ち 当日

【麦】【乳】【卵】

唐沢トマト工房 長野県上伊那郡箕輪町中箕輪1989

TEL/FAX 0265-79-5668

URL http://www16.ocn.ne.jp/~tomato-c/



唐澤さんの日課はハウス内の“におい”を感じることに。トマトの調子の善し悪し、何を欲しがっているかが分かるということです。

太陽の光をたっぷり浴び、真っ赤に色づいたトマトがおいしい季節になりました。全国でも珍しい「水平栽培」という方法でフルーッとトマトを生産する箕輪町の「唐沢トマト工房」では、13年前から温室ハウスによる通年栽培を行っています。ハウスに入ると、その栽培の様子に誰もがびくつき、ふだん見慣れている畑とは全く違い、まるでアドウ桐のややかな酸味がきて、次にうま味



太陽の申し子
フルーッとトマト



ように水平にトマトが作られているのです。この方法だとトマトが好きな太陽光をたくさん受けられ、糖度の高いフルーッとトマトがでるんです」と代表の唐澤金実さん。通常、小売店などで市販されている通常のトマトの糖度は4〜6%ほど。それが唐澤さんの作るフルーッとトマトは平均糖度が8%。なかには10%を超えるものもあるというのですから、そのおいしさは一度食べれば実感します。



季節に応じて水分と養分を絶妙にコントロールし、減農薬にも力を入れるなどきめ細かい心がけで育てられています。

今夏、信州里の菓工房では唐沢トマト工房さんのフルーッとトマトを使い、伊那谷サラダスイーツ「トマトとチーズのゼリー」、「食べるトマトソース」、「トマトとバジルのチーズ鬼饅頭」、「南駒のゆきみづ」「太陽のトマト」、里の菓茶房で食べられる「ひんやり丸ごとトマトのシャーベット」など、甘みと酸味を生かした商品をご用意しました。太陽の恵みがギュッと詰まった栄養満点のお菓子を味わいにお店へお越しください。



葡萄色の月夜

長野県産山ぶどうジュースのゼリーで南信州の澄んだ夜空を、大粒の杏「信山丸」のシロップ煮で夜空にぼっかり浮かぶ満月をイメージしました。

1個 420円

お日持ち 10日

桃色の夕焼け

貴重な山桃果汁をたっぷり使ったゼリーの中に大きめにカットした白桃を入れ、夕日に染まるアルプスの山々を表現しました。

1個 420円

お日持ち 10日

【桃】

白樺の山

白樺の樹液ゼリーに、歯ごたえがある食感の抹茶の寒天と弾力ある山桃の葛きりをちりばめ、南信州の山々を映しました。

1個 420円

お日持ち 10日

【桃】

太陽のトマト

真っ赤に色づいた唐沢トマト工房の完熟フルーッとトマトを丸ごと入れたゼリー。太陽の恵みがギュッと詰まっています。

1個 420円

お日持ち 10日

【TV】



天竜の尺天魚

粒あん、栗、求肥を大判の生地で巻いて幻の尺天魚の姿を再現しました。サイズも1尺以上に仕上げてあります。

1個 1,575円

お日持ち 2日



天竜の若あじ

ハチミツを入れて、しつとりと焼上げた生地で求肥を巻き、鮎のかたちに仕上げました。

1個 168円

お日持ち 2日

【麦】【乳】【卵】

清流を好む鮎やアマゴを形取った夏ならではの菓子をお楽しみください。

渓流釣りの季節到来。



南信州花物語

南信州の農産物おいしいのは豊かな土壌があるから。それをヒントに「食べられる土」を作りました。「土」の正体はたっぷり栗を使ったカップケーキ。マジパンを使って飯島を代表する花のひとつコスモス、夏の花ヒマワリをかわいらしく味かせました。

1個 630円

お日持ち 5日

【麦】【乳】【卵】【豆】

土が食べられる!?

清冽な雪融け水をイメージしたゼリーに伊那谷の情景を映しました

南駒のゆきみづ

遠く八ヶ岳の水を受け、諏訪湖から伊那谷を北から南へゆっくりと雄大に流れる天竜川。そして2つのアルプスから天竜川に注ぎ込む雪融け水。美しい水に恵まれた伊那谷の自然の情景を夏の水菓子に映しました。厳選した旬の素材で清涼感たっぷり。日持ちがよいので夏の贈り物に是非どうぞ。



黒糖

南高梅

しそ

くずきり

夏のデザート代表くずきり。黒糖としそは角糖、南高梅は角切でそれぞれの食感を楽しんでいただけです。よく冷えたシロップたっぷりのくずきりをお召し上がりください。

各1個 315円

お日持ち 7日



伊那谷の夏の情景を映したお菓子
南信州の碧い夏 ―夏休み―

どこまでも青い空に白い入道雲。緑が眩しいアルプスと麓を流れる清流。南信州の夏の風景をお菓子で描いてみました。空の碧、山の緑、水の蒼を雲と川石の白が引き立てます。目にも心にも優しく、そして美しい山里の情景をお届けします。



1箱 1,260円

入道雲 ―マシュマロ― お日持ち 10日

空気を含んだ淡いマシュマロでむくむくと立ち昇る夏の雲をイメージしました。

深緑 ―抹茶のふわふわ餅― お日持ち 10日

柔らかく弾力ある求肥に香り豊かな抹茶の粉をまぶし、山の緑を表しました。

清流 ―砂糖の半生菓子― お日持ち 10日

昔ながらの寒天菓子「琥珀」に雪どけ水の冷たさと透明感を映しました。

川石 ―胡桃チョコ― お日持ち 10日

伊那谷産の香ばしい胡桃にチョコをまぶし河原の丸い石を表しました。

伊那谷の夏の情景を映したお菓子

栗の生チョコ

栗のリキュールを加えた生クリームを凍らせてチョコをコーティング。ふわっとした口溶けがたまらない生チョコです。

1箱(10個入) 630円

【乳】【豆】

【栗】



くりあひす大福

やさしい甘みの栗のムースを、なめらかな求肥で包みました。常温で1〜2分ほどおいた半解凍でのお召し上がりがおおすすめです。

1個 126円

【乳】【卵】【豆】

【栗】



信州 里の菓工房厳選素材のシャーベット

日本全国を探して出逢った厳選の素材を使ったシャーベット。ご自宅で凍らせて、よくかき混ぜていただくと、なめらかな舌ざわりをお楽しみいただけます。果汁や花のエキスを、カラフルな色はもろろん天然色。素材の風味を引き出すよう、甘みや酸味もじっくり吟味された爽やかなデザートです。
 *常温にて販売しております。凍らせて、よくかき混ぜてお召し上がりください。

各1個 472円

お日持ち 常温30日

山桃【桃】山ぶどう【レモンティー】



枝豆のチーズケーキ

枝豆と2種類のチーズをあわせ低温でじっくり焼いたベイクドチーズケーキ。程よい塩気と枝豆の粒々がアクセントです。

1ホール(直径約12cm) 1,050円

お日持ち 当日

【乳】【卵】【豆】

小松菜のショートケーキ

小松菜のペーストを練り込んだしっとりとしたスポンジに、やさしい甘みの白桃と生クリームをたっぷりサンドしました。

1個 346円

お日持ち 当日

【麦】【乳】【桃】【卵】

トマトとチーズのゼリー

フルーツトマトのゼリー、レアチーズ、はちみつレモンソースが織りなす酸味と甘みの絶妙なハーモニー。鮮やかな夏色が印象的です。

1個 399円

お日持ち 当日

【乳】【豆】【卵】

伊那谷サラダスイーツ
 一年を通して新鮮な野菜や果物が豊富にそろった伊那谷。四季折々、ちよつと工夫を凝らした可愛いスイーツをお届けします。思いがけない野菜の食べ方をお楽しみください。