

飯島煙菓

花火をイメージした多彩なお菓子を、用意致しました。お祝いやお土産にもどうぞ。



飯島煙菓 花火玉

色とりも楽しいまん丸の風船ゼリーはまるで花火の火薬のよう。プチッとほじけるフレーバーは白桃、柚子、山桃、抹茶、ブルーベリーの5種類。

各1個 105円
お日持ち 10日

飯島煙菓 大三国

じっくり丁寧に焼いたバウムクーヘンを、祭りの華ともいえる奉納花火の大三国に見立てました。花火が盛んな伊那谷ならではの贈り物にも喜ばれそうです。

1個(直径:約9cm、高さ:約14cm) 1,575円
お日持ち 10日

飯島煙菓 中玉

【陣屋の小判焼菓子】アップサイドダウン、トマトのパウンド、ココナッツショコラ各2個、信州里の菓工房厳選素材のシャーベット2個

1玉(6個入) 1,050円
お日持ち 5日

飯島煙菓 大玉

【陣屋の小判焼菓子】アップサイドダウン、トマトのパウンド、ココナッツショコラ各2個、信州里の菓工房厳選素材のシャーベット2個

1玉(8個入) 2,100円
お日持ち 5~30日



冷蔵庫でよく冷やすと、一層おいしくお召し上がりいただける商品を集めました。



焼菓子の詰め合わせ

【陣屋の小判焼菓子】アップサイドダウン、トマトのパウンド各4個、ココナッツショコラ2個

1箱(10個入) 1,780円
お日持ち 5日



夏の水きんとんと焼菓子の詰め合わせ

【陣屋の小判焼菓子】アップサイドダウン、トマトのパウンド各2個、ココナッツショコラ1個、夏の水きんとん5個

1箱(10個入) 2,045円
お日持ち 3~5日



南駒のゆきみづと焼菓子の詰め合わせ

【陣屋の小判焼菓子】アップサイドダウン、トマトのパウンド、ココナッツショコラ各4個、【南駒のゆきみづ】太陽のトマト、白梅の山、桃色の夕焼け各1個

1箱(15個入) 3,354円
お日持ち 5~10日

信州里の菓茶房

和パフェ

抹茶寒天に菓ソフト、抹茶アイス、わらびもち、つぶあん、白玉抹茶、そばをトッピング。特製の黒みつときな粉をかけた贅沢な甘味です。

800円

栗シエイク

信州伊那栗の豊潤な香りとコクを生かし、夏向けにさっぱり仕上げました。テイクアウトもできます。ドライフのお供にどうぞ。

280円



日頃ご愛顧いただき感謝の気持ちを込めて、通常450円のところ7月11日(月)まで280円でご提供致します。

信州里の菓工房

営業時間 AM9:00~PM7:00 年中無休(元日除く)

〒399-3705 長野県上伊那郡飯島町七久保2513番地2
フリーダイヤル ☎0120-06-8730 (AM9:00~PM5:00) TEL0265-86-8730
フリーFAX ☎0120-06-8731 (24時間受付)

ホームページアドレス <http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>

原材料に下記アレルギーを含んでいます	アレルギー
麦 小麦 乳 卵 蕎麦 落花生	冷蔵で保存
豆 大豆 ゼラチン 胡桃 オレンジ キウイフルーツ	冷凍で保存
バナナ 桃 柿 林檍 山芋	

●紙面に掲載されている商品の価格はすべて税込表示となっております。
●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、ギフトなどご注文承ります。●紙面にのご案内しております「お日持ち」はそれぞれの商品の製造日から賞味期限(または消費期限)までの日数から販売日までの標準日数を差し引いた期間です。なお、商品管理上お手元に届いてからの賞味期限(または消費期限)までの日数が記載した日数より前後することがございます。ご了承ください。



信州 さとのかつうしん

信州里の菓工房 季刊広報紙

VOL.12

produce by ENAKAWAKAMIYA

中央、南、両アルプス山頂の雪もとけ、雪融け水が流れ込んだ天竜川も水ぬるむ季節になりました。清流の里、南信州は爽やかな夏を迎えます。

収穫の笑顔、食べておいしい笑顔、その笑顔を見て嬉しくなる工房の笑顔。

信州里の菓工房ではお菓子をを通して、こころ信州を笑顔で一杯にしたいと願っています。

お店に足を運んでいたお客様だけでなく、

お菓子の素材を育てていただく農家のみなさん、工房の職人まで

みんなが嬉しくなる想いをお菓子に変えてお届けします。

“ぶるん”とした食感と栗の風味豊かな当店自慢の夏の水きんとんを味わってください。

暑い夏にぴったりの涼しげなお菓子をたくさんご用意してお待ちしております。

夏の水きんとん

中央アルプスの越前山(こすも)やま、標高2613m登山道に湧き出る水はとてまろやかで美味しいと評判。この名水と同じ水脈からくみ上げた水で透明感あふれる水生地をこしらえ、栗きんとんを包みました。ひんやり、ぶるんとした食感をお楽しみください。



1個 210円
5個入 1,050円
10個入 2,100円
お日持ち 3日



CASIにかけのトンネルの中。重要な組織へのダメージを最小限に抑制するために、複数の微弱エネルギーを組み合わせて送り出します。

解凍後の状態	凍結状態	凍結の過程	凍結前の素材の水分子
細胞膜が破壊し、細胞内水分子の移動が始まり、ドロップ現象により味や食感が大きく変化し、老化も起きます。	全体が凍結するまでの間に毛細管現象により水分子が移動し、水分蒸発が起こり乾燥の原因となります。	素材に-40℃~-50℃の冷風を直接吹きかけるため、時間をかけながら表面より断層的に凍結していきます。	従来の急速冷凍
水分子が凍結前と同じ状態で解凍されるため素材の鮮度、味、風味などがそのまま戻ります。	素材全体を一気に冷凍させます。	素材の水分子を振動させながら水分の氷結晶化を抑え、過冷却状態を維持します。	CASIによる凍結

お口の中で溶けてゆくひんやりとした口当たり。

夏期限定

氷きんとん

ごろんとかわいいひとくちサイズの水きんとんをキリッと凍らせてました。口の中でころがしながらひんやり感をお楽しみください。

1箱(5個入) 315円
*再冷凍はお避けください。