

くりどら
秋限定、旬の栗をたっぷり使ったどら焼き。中の栗あんは卵や生クリームを加えてとろりとまろやかな口当たりです。

1個 157円
お日持ち 5日 [栗][乳][卵]

栗のかりんとう饅頭
揚げたてのカリカリ感が大人気「かりんとう饅頭」に、栗あんが新登場。栗と黒糖の香りが口に広がる、お茶うけにぴったり一品です。

1個 157円
お日持ち 当日 [栗][乳][卵]

パイきんとん
栗きんとんをパイで包み、さくとりと焼き上げました。パイにかかるとファンダンは秋から冬への越百山の初雪をイメージしています。

1個 210円
6個 1,260円
お日持ち 2日 [栗][乳][卵]

飯島煙菓 一大玉
栗饅頭、栗マドレーヌ、栗チョコマドレーヌ、栗タルト、栗実の小判[栗]、栗パウンド…各2個

1玉(12個入) 2,100円
お日持ち 5日 [栗][乳][卵][豆]

千両箱 中箱
栗饅頭、洋風栗きんとん、栗パウンド、栗フィナンシェ、栗タルト、コンフィ…各2個

1箱(12個入) 3,040円
お日持ち 5日～20日 [栗][乳][卵][豆]

くりんこまんじゅう
川上紅旗さん(小)考案
にっこり、びっくり、どっきり…いろんな表情をした栗のまんじゅう。ココア味の上生地の中には、栗の甘露煮と粒あんがぎゅっと詰まっています。

1箱(5個入) 630円
お日持ち 2日 [栗][山芋]

栗のおこわ饅頭
栗おこわを上生地で一つひとつ半包みにして蒸し上げました。ご家庭で温め直しても、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

1個 168円
お日持ち 2日 [栗][山芋]

栗のとら煮
— マロングラーセ風味 —
渋皮を黄緑色に残した「とらむき栗」には、栗本来の繊細な味にほんのり渋皮の風味と栄養が加わります。お酒を使用し、風味豊かに仕上げました。

1袋 840円
お日持ち 45日

栗おこわ
ホクホクの栗がたっぷり入ったこの時季だけのおいしさ。飯島産の餅米「わたぼうし」を使った、ふっくらつやつやのおこわです。

1箱(320g) 630円
お日持ち 当日

*「栗のおこわ饅頭」、「栗のとら煮」、「栗おこわ」は9月下旬より販売致します。

飯島煙菓 中玉
栗マドレーヌ、栗チョコマドレーヌ…各1個、栗饅頭、栗パウンド…各2個

1玉(6個入) 1,050円
お日持ち 5日 [栗][乳][卵][豆]

千両箱 小箱
栗饅頭、洋風栗きんとん、栗パウンド、栗フィナンシェ、栗タルト、栗実の小判[栗]…各1個

1箱(6個入) 942円
お日持ち 5日 [栗][乳][卵][豆]

栗バナナパイ
園山祐司さん(園芸部)考案
ご応募ありがとうございます。栗のスイーツが誕生です。創業感謝祭の際にお寄せいただいた「栗を使ったスイーツアイデア」の中から、和・洋菓子スタッフが2作品を選び、栗スイーツに仕立てました。期間限定で販売致します。

1個 368円
お日持ち 当日 [栗][乳][卵][豆]

実りの秋に感謝 里の菓流「栗三昧」
とれたての栗はお菓子によってアレンジされます。それぞれの製法ごとの食感や風味をお楽しみください。

栗饅頭
自慢の栗饅頭になるように何度も試作を重ねて、里の菓工房らしい食感と風味を出しました。
1個 157円
お日持ち 5日 [栗][乳][卵]

栗粉餅
ほんのり甘さを感じるやわらかな餅に、丁寧に裏ごした栗の粉を惜しげもなくまぶしました。栗のおいしさを存分に味わっていただけます。
1箱(5個入) 630円
お日持ち 当日

栗蒸し羊羹
栗の風味を引き立てるために、甘さを抑えて蒸し上げました。あっさりとした食べ心地がお茶うけに最適です。
1本 1,050円
お日持ち 5日 [栗]

工房釜出しパイ 栗のピティビエ
バターと小麦の香り、サクサクの歯触りがたまらないパイ生地の中にアーモンドクリームを入れたフランスの伝統菓子「ピティビエ」に、里の菓工房らしく栗を入れました。中心から外側へと描いたラインが美しく、シンプルながら心がほっとするやさしい味わいです。

1ホール(直径約12cm) 1,050円
お日持ち 2日 [栗][乳][卵]

里山
シュクレ生地にカスタードクリームと栗のロールケーキ、さらに生クリームを重ねて風味豊かな栗のペーストを絞りました。

1個 399円
お日持ち 当日 [栗][乳][卵]

栗好み
容器にぎっしりとモンブランを詰め、栗を添えました。お好みのサイズにカットしてお召し上がりください。手みやげにも最適です。

1個 1,260円
お日持ち 当日 [栗][乳][卵][豆][山芋]

モンブラン
中央アルプスの「宝剣岳」をイメージした信州里の菓工房のモンブラン。プリゼというさくついた生地に、甘さを控えたクリーム、一粒栗の甘露煮とメレンゲを栗きんとんペーストで包みました。

1個 368円
お日持ち 当日 [栗][乳][卵]

抹茶のモンブラン
風味と口溶けの良いクリーム・フランジパニッシュの上に、粒あん生クリームをのせ、高級宇治抹茶をふんだんに使った栗ペーストを絞りました。

1個 399円
お日持ち 当日 [栗][乳][卵][豆]

秋を彩る、栗のスイーツ。
お買い上げいただいたから1時間以内にお召し上がりいただきたい特別なモンブランです。

できたてモンブラン
サクサクとした食感が楽しいメレンゲの上に、無糖の生クリームと栗本来の甘さを生かしたなめらかなペーストをたっぷりのせました。ご注文を受けてから仕上げる、つくしたての味をお召し上がりください。

1個 420円
お日持ち 当日 [栗][乳][卵][豆]

*販売時間は9時～18時に限らせていただきます。

飯島パンケーキ
ふわふわで軽い食感のパンケーキの間に生クリーム、粒あん、カスタードクリームをサンド。とろ〜りとした栗のソースをたっぷりかけてお召し上がりください。

1個 525円
お日持ち 当日 [栗][乳][卵]

*写真は盛り付けイメージです。



中央アルプスの眺望が素晴らしい「月誓平」の栗畑。5月に植栽した時からずいぶん枝が伸び、葉が茂ってきました。8月中旬に種をまいたソバが育ち、間もなく真っ白な花を咲かせます。