

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、ちよと工夫を凝らした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。

里芋とキャラメルチーズケーキ
里芋のペーストを入れ、しっとりとしたチーズケーキに仕上げました。ほろ苦いキャラメルソースはお好みでどうぞ。

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

しめじとごぼうのショコラ
しめじのペーストを生地にたっぷり練り込んだガトーショコラ。サイコロ状にカットしたごぼうのシロップ煮が、風味と食感にアクセントをプラスします。

1カット 294円
お日持ち 当日
[麦][乳][卵][豆]



伊那谷の四季を映した甘味詰め合わせ 南信州の紅い秋

1箱 1,260円



気温の急降下とともに次第に色づき始める山の広葉樹は、さながら錦の織絵のようです。秋色に染まった山の斜面と、山里の果樹や畑の豊かな満作をイメージした秋の詰め合わせです。



栗畑日記 ②

信州伊那栗が育つ畑を訪ねました
北原さんの畑を訪ねました



日差しは強くても、木々の間を通る風が爽やかに感じられる季節になりました。「日中の作業もいくらか寒になつてきたかな」と、日増しに大きくなる穂をうれしそうに眺める北原さん。今年は6月の気温が低かったため、昨年に比べ生育が少し遅れ気味ですが、9月半ば頃より本格的に収穫が始まります。収穫時期は朝5時から作業開始。「カンテラを付け、腰の左右にびくを付け、コンテナを引きずって」想像すると凄く格好だなあ。カンテラは空が明るくなる前の時間帯には欠かせない照明の道具。落果したばかりの栗の表面はツヤがあるため、カンテラの灯りがそのツヤに当たって光り、居場所を教えてくれるのだそう。



北原 きよ美さん（飯島町石曾根）
果樹栽培をしていた経験があるとはいえ、一人の作業は苦勞が多いそう。「剪定の方法を教わり、いざ畑へ来て取りかかろうとすると、どうしてよいやら、息子の進一が仕事の合間に手伝ってくれるのがありがたいです」。

平成17年に主人の進さんと栗栽培を始めましたが、2年後に進さんが他界。その翌年から実が付き始めました。「栗を飯島町の特産品にしよう」と張り切っていた主人の意志を受け継ぎ、体力が続く限り頑張りたいと思います。脱まくりをしながら畑へ向かう姿が印象的でした。

信州 里の菓茶房
併設のカフェでアルプスを眺めながらできたお菓子を召し上がりいただけます。

とろけるスイートマウンテン
黒みつがけ
店内の喫茶スペース限定商品
1個 680円

自家製 栗ソフト
栗の風味いっぱいのきめ細かなソフトクリームです。
1個 300円

紅葉の山々 — ハードゼリー — お日持ち 10日 [糖][桃][ザ]
気温の差や樹木によって赤、黄、オレンジと様々に色づく山の葉。その色をイメージした甘酸っぱい果汁のハードゼリーです。

稲田 — おこし — お日持ち 10日 [乳]
金色の稲穂が風にゆれる秋の田園風景。香ばしく火を入れたお米の風味がどこか懐かしい昔ながらのお菓子です。

秋の石畳 — ふわふわ餅 — お日持ち 10日 [豆][卵]
柔らかく弾力のある求肥にきなこをまぶし、秋の夕日に染まる石畳に舞い落ちる色づいた山の葉を映しました。

秋の宝物 — 栗納豆、干菓子 — お日持ち 10日
山の幸、里の幸。秋になると一気に実り収穫を迎える旬の素材たち。干菓子和栗納豆でかたちづつた宝物たちです。

SHINSYU SATONOKA KOUBOU

南信州の山々が
栗色に染まりました。

信州 さとのかつうしん

信州 里の菓工房 季刊広報紙

VOL.13

produced by ENAKAWAKAMIYA



栗きんとん



豊年満作、味覚の秋、感謝の秋。南信州の里山にどんどん広がる栗畑では「信州伊那栗」の出荷が始まりました。農家の方々の1年間の苦勞が笑顔に変わる季節です。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。そんな笑顔のサイクルをどんどん広げていきたい。信州里の菓工房ではお菓子をを通して、こころ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だくお客さまだけでなく、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。

厳しい栽培基準をクリアした「信州伊那栗」のみを素材に、水は一切使用せず少量の砂糖だけを加えて炊き上げた素朴なお菓子です。栗の風味を大切に、職人が一つひとつ真心込めて茶巾で絞った栗菓子の逸品です。

10個入	210円
1個	210円
5個入	1,050円
10個入	2,100円
15個入	3,150円
20個入	4,200円
30個入	6,300円
お日持ち 3日	

信州伊那栗ブランドマークの表示がある商品は「信州伊那栗」を使用しています。

送料無料で400円のキャンペーン!!
「信州伊那栗」をより多くの方に知っていただくために、お持ち帰りを促すキャンペーン。対象商品に限り送料を無料とさせていただきます。詳しくは裏面に掲載されています。



このマークには「信州伊那栗」が南信州を代表する素材のひとつとなるようにとの願いが込められています。

南信州を栗の里に。
育てよう!!
信州伊那栗!!

信州伊那栗を使った、特徴のある「モンブラン」が勢ぞろいです。

信州伊那栗で作る「栗きんとん」は、やさしい味わいがたまりません。



澄んだ水と空気と、2つのアルプス。南信州の里から、「お菓子」に映した「大いなる自然」をお届けします。

2011 AUTUMN SATONOKATSUSHIN

信州里の菓工房 イベントインフォメーション

送料無料400円のキャンペーン!!

【受付期間】
9月9日～11月30日
受付分
(12月1日発送分)まで

【対象商品】
●栗きんとん10個入、15個入、20個入、30個入
●栗きんとん10個以上を含む詰め合わせ

*店頭でのお申し込みに限らせていただきます。
詳しくは販売員にお尋ねください。

「オンラインショップ」がオープンしました!
http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/shop_index.php
インターネットからでも商品をお買い求めいただけるようになりました。ぜひご利用ください。

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有しています
[麦] 小麦 [乳] 乳 [卵] 卵 [蕎麦] 蕎麦 [落] 落花生 [豆] 大豆 [ゼラチン] ゼラチン [卵白] 卵白 [オレンジ] オレンジ [カラメル] カラメル [バナナ] バナナ [桃] 桃 [林檎] 林檎 [山] 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。●紙面にて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。

