

工房釜出しアップルパイ



ユズとショウガのスフレ



さわやかなユズの風味とユズピールの食感が楽しい、ふわっと軽いスフレタイプのチーズケーキ。ほんのリショウガが香ります。

1カット 325円

お日持ち 当日

麦乳卵

ネギとベーコンとチーズのシフォン



やわらかく甘みたっぷりの長ネギを入れた、食事感覚で食べていただけるシフォンケーキです。ベーコンとチーズの程よい塩気が後を引きま

1ホール(直径約16cm) 1,260円

お日持ち 2日

麦乳卵豆

安納芋のかりんとう饅頭



安納芋の甘さを存分に生かした、黒糖との相性抜群の冬限定のかりんとう饅頭。おやつにも、手みやげにも最適です。

1個 157円

お日持ち 当日

麦乳卵

安納芋の蜜焼芋



熟成した安納芋を、遠赤外線でじっくり時間以上かけて焼き上げました。砂糖が入っているかのような天然の甘さと、とろける食感でやみつきになります。

1袋 1,050円

お日持ち 3日(冷凍の場合は1年)

麦乳卵

種子島の安納芋



工房釜出しパイ
安納芋のピティビエ



バターと小麦が香る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、人気の安納芋を入れました。安納芋のとろける甘さと、パイのサクサク感をお楽しみください。

1ホール(直径約12cm) 1,050円

お日持ち 2日

麦乳卵

素材にこだわったお菓子

信州伊那谷で収穫された季節の特産品、種子島から届いた特産品で作りました。

里の菓 厳選素材 satonoka gensen sozai

サイコロパウンド(林檎)

地元産のリンゴを丸ごと1個入れ、しつとりと焼き上げたサイコロ型のパウンドケーキ。お好みの大きさにカットしてお召し上がりください。

1個(約8×8×8cm) 1,260円

お日持ち 5日

麦乳卵

※パッケージ箱はサイコロとしてご利用ください

サイコロパウンド(豆栗柿)

お正月に食べる縁起物、小豆、栗、柿を使ったサイコロ型のパウンドケーキです。マメ「元気」でクリクリ「いきいき」、[福]カキとるようという願いを込めて。

1個(約8×8×8cm) 1,260円

お日持ち 5日

麦乳卵

蕎麦

里の菓 厳選素材 satonoka gensen sozai

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、ちょっ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。

こしあん

つぶあん

そば饅頭

飯島産の香り高いそば粉を使用したつぶあん入り、長野県産のそば粉を使用したこしあん入りの二種類を取り揃え、蒸し立てをご用意しました。風味引き立つ、あたたかいそば饅頭をぜひご賞味ください。

各1個 63円

お日持ち 2日

麦山芋

東に南アルプス、西に中央アルプス。ふたつのアルプスを眺めることが出来る信州・飯島町。山国の信州でも、ふたつのアルプスの雄姿を見ることが出来るスポットはそう多くありません。

春は芽吹き、夏は新緑、秋は紅葉、冬は雪景色。四季折々にわたる私たちの目を楽しませ、心を和ませてくれる、この場所ならではの情景は、まさに飯島の「いいじま」な

なでも冬は、雪をいただいた山々が、一日を通してさすまじに表情を変えます。真っ青に澄んだ冬空につくしりと描く白い稜線の清々しい。積もった雪に太陽の光が反射してまぶしいほどに輝く斜面。夕方には雪をいただいた塩見岳や赤岳が夕日に赤く染まり、凛々しい姿を目の当たりにします。そして夜になると、真っ暗な空に雪をいただいた空木岳や南駒ヶ岳がうすうすと浮かび上がり、幻想的な光景が広がります。

「山国に育ったものでも、冬の山はあまりの美しさにはっとする時があるね」と、話してくれたのは地元産の農産物をつくる「おふくろの味」が人気の「ふくさとの味いじま」代表、宮下たみ子さん。家の仕事、グルーブの活動と多忙な日々の中でも、視線の先にある山の景色を眺め、雄大さを感じているそう。

「山の景色の素晴らしさはもちろんだけど、冬の寒さがないとてきないもの、つくもあるよね。干し柿や干し大根も凍み豆腐がなと作れんし、切り干し大根も凍み豆腐がなればいいものはてきん。野菜菜だつて霜が降りてから収穫せん」と葉がやわらかくならんし、味も出てこん。ましてや暖かければどんなに塩にしても漬け物はおいしくならんもの。宮下さんはじめ、グルーブのみなさんが手間をかけ、工夫を凝らして作る五平もちやおやきだからこそ、飯島を訪れる人たちの心を癒してくれる味なのでしょう。

こうしてお話を伺っていると冬の寒さが届けてくれる産物は、まだ遠い春を待つ信州だからこそこの贈り物のようにも感じられます。

南信州の白銀の冬ー冬景色ー



1個 1,260円

紅の峰ーブルドネージュー お日持ち10日

アーモンドや胡桃を入れ、卵を使わず仕上げたクッキー。夕日に赤く染まるアルプスの峰を表現しました。

山灯りーふわふわ餅ー お日持ち5日

柔らかく弾力ある食感の求肥に、柿と柚子を入れました。雪に覆われた夕刻の里山にとまる灯火を表しています。

冬の大地ーきなかこめー お日持ち5日

懐かしさを感じるきなかこめに、クルミを入れて風味をプラス。養分を蓄え春を待つ、力強い冬の大地を表しました。

薄氷ー豆錦玉ー お日持ち5日

粒よりの小豆とくういす豆を半透明の寒天でとじた薄氷錦玉羹。川面に張りつめた氷を表現しました。

信州伊那栗の半熟カステラ



焼き上がりの形を伊那谷の地形に見立て、粉糖で雪を降らせました。信州伊那栗のペーストを加え、中はとろとろと半熟に。洗皮煮を入れて贅沢に仕上げました。

1個(直径約15cm) 1,050円

お日持ち 2日

麦乳卵

柿のチョコムース

刻んだ干し柿を入れたチョコレートのガナッシュを、なめらかなホワイトチョコレー

白いモンブラン

信州伊那栗のペーストにホワイトチョコを練り込んだ、冬限定の白いモンブラン。色鮮やかな紫色のカシスクリームをの

雪山メレンゲ

卵白に砂糖を加えたメレンゲを大きく絞ってアルプスに見立て、オープンでとても軽くなるまで焼きました。サクサクとした食感が楽しい焼き菓子です。

1個 210円

お日持ち 5日

麦乳卵豆

信州里の菓工房を訪ねてくださる多くのお客さまが「ここからの眺めは素晴らしい」と言ってくれます。この土地に住み慣れたわたしたちにとって当たり前の存在になっているものが、特別な存在であることを気付かせていただく瞬間です。

「年2回くらいかな、ロープウェイで中央アルプスに登って気分転換してくる」と宮下さん。

ふるさとのおいしいじま

飯島町の元気なお母さんたち16名が、地元の農産物で作る五平もち、おやきなどが人気。国道153号沿いの2店舗、広域農道沿い「道の駅花の里いいじま」の店舗には、連日多くの方が訪れます。

月替わりのお楽しみ「白」をテーマにしたお菓子

「伊那谷の飯自慢」を元に考案したオリジナルのお菓子が月替わりで登場します。今回のテーマは「白」。ぜひ、ご来店ください。

12月の和菓子はいかにかん(栗あん)