

年末年始、ご家庭で、職場でお楽しみいただきたい商品のご案内

年末年始限定

工房釜出しパイ 栗のガレット・デ・ロワ

フランスでは家族や職場の仲間、友人たちで切り分けて食べる、新年には欠かせない伝統のお菓子です。サクサクのパイ生地の中にアーモンドクリームを入れたシンプルなパイですが、中にたった一つ仕込まれた「フェーブ(※)」が当たった人は王冠をかぶり、その日は王様や王女様。そして、一年間幸福が続くといわれる幸せを呼ぶお菓子です。

1 ホール(直径約21cm) 2,520円
お持ちち 2日

※フェーブ=陶製の小さなおもちゃ



12月10日から新年まで1日ひとつのヒントを頼りに扉を開けると、いろいろなプチスイーツが出てくるオリジナルのスイーツボックス。クリスマスやお正月までの日々を家族皆でワクワクしながらお楽しみいただけます。

1箱 2,100円
期間限定 なくなり次第終了

麦 乳 卵 豆 桃 梅 餅



年末年始のごあいさつに

迎春葉にふさわしい、華やかなお菓子ををご用意しました。

お正月上生菓子

目で、食感で、お菓子の名前や物語を聞いて。五感で楽しめる季節の上生菓子。ひとつひとつ真心込めて仕上げています。

1個 189円
10個入 2,100円
お持ちち 3日



お正月のおせち菓子

来年の千支や季節の栗きんとん、お正月にふさわしい縁起物を題材にしたお菓子を、二段のお重に仕立てました。ご予約は限定数になり次第締切らせていただきますので、ご了承ください。

※お正月らしい華やかさを清めるため、一部着色料を使用しております。必要なのは、その旨お知らせさせていただきます。

※内容は多少変更になる場合がございます。



【一の重】練り切り製「鯛魚」、桃山梨干支「飯」、練り切り製「松竹梅」、栗のフィナンシェ(プレーン・ココア)、柿のミルフィーユ、栗納豆「ころ」、菓子「柚子・林檎・柿・安納芋」、安納芋のチョコかけ、柿のミルフィーユのチョコかけ
【二の重】春の花きんとん、夏の水きんとん、信州伊那栗の栗きんとん、冬の柿きんとん、串豆納豆

2段重 3,800円
【発送用 4,200円(梱包代込・送料別)】
お持ちち 3日
【予約期間】本日より12月25日まで
【期間限定】なくなり次第終了 / (お渡し) 12月27日より

麦 乳 卵 豆 桃 梅 餅

信州伊那栗!! 育てよう! 信州伊那栗!! 栗畑日記 ③

JA上伊那 宮崎さんに冬の剪定作業についてお聞きしました



剪定をはじめ、生産者を対象にした講習会の会場にもなっている飯島町七久保の栗園。同地区の生産者法人「和木緑里(みどり)七久保」が管理。



枝の先に付いた栗年栗がなる芽



JA上伊那 飯島支所 営農経済課 調査役 栗実広域担当 宮崎 育王さん
「剪定は子育てに似ているかな。甘やかしている木は弱くなります。自分がやったことがそのまま返ってきますから」

冬の剪定で重要なのが「樹形を整えること」です。樹は性質上、上へ真つすぐ伸びようとするから、横へ広く枝を張らせるよう手を入れています。飯島の生産者を取り入れている「低樹高栽培」がこれに当たり、管理

の先に取りかかりません。真冬に剪定すると凍り枯れが起ってしまうため、凍りの心配がなくなる3月に入ってから行います。樹は性質上、上へ真つすぐ伸びようとするから、横へ広く枝を張らせるよう手を入れています。飯島の生産者を取り入れている「低樹高栽培」がこれに当たり、管理

しやすく収穫量も上がる「樹づくり」を剪定によって行うという試です。枝の伸び具合、葉の茂り具合を想像し、3年先の樹形を思い描きながら剪定できるのが良いと言われていますが、想像しながらというのはなかなか難しいですね。まずは樹と向き合うこと。そして樹の特性をいかにしながら管理しやすい樹形に仕立てていく。樹から教わることはたくさんあります。

信州

信州里の菓工房 季刊広報紙

さとのかつうしん

VOL.15

produced by ENAKAWAKAMIYA



伊那谷の特産品「市田柿」と、地元産「信州伊那栗」を一つにした贅沢な冬の和菓子。わたしたちが真心を込めて作っています。



柿のお菓子がおいしい季節になりました。

アルプスの冠雪が徐々に裾野まで広がり、朝夕の冷えも厳しくなってきました。豊穣の秋に収穫された果実や山の実は寒さを癒す甘味として、伝統の方法で加工されます。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。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、ここに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らず、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。

軒のひなた柿

南信州市田柿使用



1個 315円
5個入 1,575円
10個入 3,150円
お持ちち 3日



1個 210円
5個入 1,050円
10個入 2,100円
お持ちち 3日

冬の柿きんとん

市田柿を細かく刻んだものに練りきりを加えた生地で栗きんとんを包み、柿の木をイメージしました。柿と栗の素朴な風味、軽くまとわせた麦こうせんの香ばしさをお楽しみください。



軒のひなた柿5個、冬の柿きんとん5個、焼菓子各種10個
1箱(20個入) 4,405円
お持ちち 3~5日



軒のひなた柿5個、栗羊羹1本、冬の柿きんとん5個
1箱 3,885円
お持ちち 3~20日

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 WINTER SATONOKATSUSHIN

信州里の菓工房

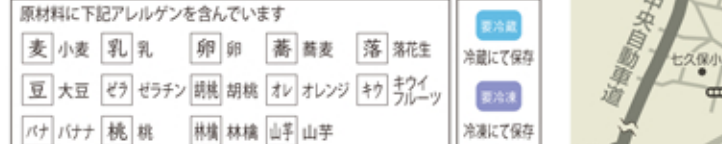
営業時間 AM9:00~PM7:00 年中無休(元日除く)

〒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 <http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>

オンラインショップ http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/shop_index.php



●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「お持ちち」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。