



New

工房釜出しパイ さくらんぼのピティビエ

「工房釜出しパイ」春の新作は、バターの香りがたまらないパイ生地の中に、ピスタチオクリームと洋酒漬けにした2種類のサクランボを閉じ込めました。

1ホール(直径12cm) 1,050円 日持ち 2日 麦 乳 卵 黒糖



New

フレジェ

フランスでは春の訪れを告げるといわれるイチゴのケーキです。地元産の朝摘み完熟イチゴ「紅ほっぺ」をふんだんに使用しました。

1個 399円 日持ち 当日 麦 乳 卵 卵黄 黒糖 寒天



New

いちごの半熟チーズケーキ

イチゴソースを生地に練り込んだ半熟スフレタイプのチーズケーキ。果肉たっぷりのイチゴのソース添えました。

1ホール(直径12cm) 1,155円 日持ち 3日 麦 乳 卵 卵黄 黒糖 寒天



New

伊那谷サラダスイーツ

お米とリンゴのプディング

地元産の野菜を素材にしたお菓子を提案する「伊那谷サラダスイーツ」。今春は地元産の米とリンゴを組み合わせたフランス版お母さんの手作りおやつをお届けします。

1個 525円 日持ち 当日 麦 乳 卵 卵黄 黒糖 寒天



New

黒糖とショウガのパウンドケーキ

鹿児島県種子島産の「黒糖」を使用し、しっとりやわらかな口当たりに焼き上げました。飾りにあしらった種子島産ショウガのコンフィと黒糖がアクセント。

1本(約17cm) 1,050円 日持ち 10日 麦 乳 卵 卵黄 卵白 黒糖



New

黒糖かりんとうシュール

1日限定50個

鹿児島県種子島産の「黒糖」をシュール生地にも、カスタードクリームにも加えました。甘さの中にコクがある絶品シュールクリームです。ご注文いただいてから仕上げます。

1個 126円 日持ち 当日 麦 乳 卵 卵黄 卵白 黒糖

季節の彩りが楽しい洋菓子

春の訪れを告げるかのような、フレッシュな装いの洋菓子たち。地元産の朝摘みイチゴを使った華やかなケーキ、春の香りを感じるパイ、鹿児島県種子島産の上質な黒糖をふんだんに使った焼き菓子の数々を、堪能してください。

ホワイトデーの贈り物に 南信州の白い春

ホワイデーの贈り物に 南信州の白い春 — なごりゆき —

春は春の訪れを告げていても、信州ではまだ寒の戻りがあります。いったん雪が溶けて土や緑が顔をのぞかせた大地。そこには芽吹き始めた花々や、雪とけ水を浴びる河原の石がひっそりと春を待っています。ちらついた雪がそれらの風景に薄く白く降り積もる、弥生の南信州の風景をお菓子に映しました。ホワイトデーのプレゼントにも最適です。



1箱 1,260円

春雪 — ふわふわ餅 — 日持ち 10日 卵
求肥でできた小さなお餅。ふわふわであつさり甘さ控えめ。クセになる食べ心地です。

忘れ霜 — ギモーヴ — 日持ち 10日 卵
昔ながらの素朴なギモーヴ。温かいココアなどに入れてもとろりとおいしく召し上がれます。

春待花 — 桜のキャラメル — 日持ち 7日 乳 豆
ほんのリピンクに色づいた口だけのよいキャラメル。桜のやさしい香りと、上品な甘さが口いっぱいに広がります。

雪どけの川石 — アモンドショコラ — 日持ち 20日 乳 豆
香ばしくローストした大粒のアーモンドをチョコでつつみ、粉糖で仕上げました。ほろにがさと食感のよさで、あとをひくおいしさです。

New

栗最中せんべい

栗入りの最中種を型に入れてパリッと香ばしく焼いたおせんべい。お好みのコンフィとともに召し上がください。

1箱(10枚入) 420円 日持ち 20日 乳



New

ビスケット

コンフィの風味が引き立つよう、味わいはシンプルに。サクサクッと軽い食感のビスケットです。

1箱(18本入) 315円 日持ち 15日 麦 乳 卵



春のコンフィズリー

色とりどりの砂糖菓子「コンフィズリー」は、見るだけで気持ちよくワクワク。ホワイトデーの贈り物に、ちょっとしたギフトにもぴったりです。

マカロン Renewal
あえて色をつけずシンプルに焼き上げ、春らしいイチゴと香りのよいユズ、信州伊那栗のクリームをそれぞれサンドしました。
3個入 420円 6個入 840円
日持ち 3日 乳 卵 卵黄 卵白 寒天

生キャラメル New
とろ〜りなめらかな口溶け。ミルクと黒糖は濃厚に、カシス・フランボワーズ・オレンジ&パッションフルーツは果汁を練り込み、果実味あふれるおいしさに仕上げました。
5個入 399円 10個入 798円
日持ち 5日 乳 卵 卵黄 寒天

ギモーヴ New
口に入れた瞬間、泡のようにシュワッと溶けて甘さが広がるギモーヴ。フランボワーズ・ライム・オレンジ&パッションフルーツの3つのフレーバーを詰め合わせました。
1箱(5個入) 399円
日持ち 3日 卵 卵黄 寒天

信州里の菓工房のコンフィチュールとマリアージュしてみませんか?

新鮮な牛乳で作ったなめらかなミルクコンフィをベースにした濃厚なものから、地元産フルーツの味と香りをいかしたもので、彩り鮮やかなコンフィチュールが勢ぞろい。おいしく召し上がっていただけるようお菓子もセットをご用意しました。もちろん、パンにつけたり、ヨーグルトにかけたりと味わい方は自由自在。季節ごとこのフレーバーも仲間入りますのでお楽しみに。

各1本 630円

黒糖ミルク	抹茶ミルク	きなこミルク	リンゴとショウガ	イチゴ	栗ミルク	黒ゴマ
鹿児島県種子島産黒糖使用	愛知県西尾産抹茶使用	国産大豆使用	長野県産リンゴ・鹿児島県種子島産ショウガ使用	長野県産イチゴ使用	信州伊那栗使用	長野県駒ヶ根産黒ゴマ使用
日持ち 20日 乳	日持ち 20日 乳	日持ち 20日 乳 豆	日持ち 30日 黒糖	日持ち 30日	日持ち 20日 乳	日持ち 20日 乳



伊那栗饅頭

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 日持ち 5日 麦 乳 卵



New

伊那栗乳菓

コンフィチュール「栗ミルク」をベースにしたしっとりあんを、ミルクをたっぷり使ったやさしい味わいの皮で包んだ口溶けの良い焼饅頭です。

1個 157円 日持ち 5日 麦 乳 卵



New

伊那谷饅頭

北海道産の小豆を丁寧に炊いた粒あんを包んだ、皮まで香ばしい焼饅頭。南信州の雄大な山並みをイメージしました。

1個 157円 日持ち 5日 麦 乳 卵



撮影協力：飯島陣屋

南信州は「半生菓子」と呼ばれるお菓子が昔から作られている地域です。半生菓子は含まれる水分が生菓子に比べて少ないため日持ちがよいのが特徴で、いろいろな素材の持つ風味をいかし、日本の風土の中で培われてきました。

では、この日持ちのする半生菓子と切っても切れないものは何でしょうか。それは「茶菓」です。かつてはたいの家にありましたが、今では見かけることも少なくなりました。ふだんのお茶うけ用に、子どもたちのおやつに、来客用に、と常に日持ちのするものが菓子鉢に入れられ、茶菓の戸を開けるのが楽しみだったという記憶をお持ちの方もいらっしゃるのではないでしょうか。一方、今も昔も変わらないのは春から秋の農繁期、作業の合間に茶菓の菓子鉢から持ってきたお菓子とお茶、そして漬物を広げて一服する、という農村ならではの長閑な風景です。さらに、信州人は三度の飯よりお茶が好き、といわれるほど、お茶の時間が大好きで大切にします。そのお茶の時間に欠かせないのが「お菓子」なのです。

お客さまから「日持ちのするお菓子は？」と尋ねられることがあります。理由を伺えば、お遣い物にされるのはもちろんですが、いつ来客があっても大丈夫なようにお菓子を常備したいから、とのご返事。そこへ春は、茶菓の菓子鉢に入れていただけるよう、日持ちのする焼饅頭を商品に加え、これら焼き菓子を「茶菓菓子」と名付けました。ふだんのお茶うけはもちろん、ご進物用・ご贈答用の詰め合わせのご用意も致します。

皆さまの大切な、お茶の時間の友として、茶菓菓子をご愛顧ください。