

日差しがやわらかくなり  
頬をなでる風も心地よくなると  
寒さ厳しい信州に、いよいよ春の到来です。  
花が咲き、木々が芽吹き、鳥がさえずり、  
一年の中で最も里山の景色が変化に富み、  
アルプスの残雪とのコントラストが  
より一層、里山の春の彩りを際立たせ、  
わたしたちの気持ちを高揚させます。  
そして、春はお祝いごとの多い季節でもあります。  
卒業・入学・旅立ち—。  
おめでたいシーンに花を添えるお菓子を  
真心こめてお届けします。

栗さんどんと季節の情景をあわせた  
創作菓子「四季の栗さんどん」。  
この季節は春らしい飯島町の花「シャクナゲ」をモチーフにしました。栗さんどんをつむ生地は、しつどりとして口どけのよい、上伊那産長芋を使った練り切り。その表面に「シャクナゲ」の模様を型押し、薄紅色を添えました。まだ所々に残るアルプスの残雪と、それを背景に咲く「シャクナゲ」の花の情景を、お菓子に映しました。  
きんとんを引き立てる淡い春の装いです。

中央アルプス南駒ヶ岳から飯島町の山麓一帯にはシャクナゲの群生地が見られます。5月から6月にかけて咲く、薄紅の優雅な花は品品にあふれ、町民一人ひとりが持つ自然や人を愛する心の象徴とされています。

祝用ギフト詰め合わせのご案内  
入学・合格祝い、春のご挨拶や内祝いに最適な紅白の贈答菓子。ご希望に合わせた詰め合せをご用意致します。お気軽にご相談ください。

祝用生菓子詰め合わせ  
赤飯饅頭とひと粒栗の上用饅頭の詰め合わせ

6個入 1,353円  
10個入 2,465円  
日持ち 2日 麦卵

10個入 2,100円  
日持ち 3日 麦卵

6個入 1,353円  
10個入 2,465円  
日持ち 2日 麦卵

10個入 2,100円  
日持ち 3日 麦卵

ひと粒栗の上用饅頭  
栗の甘露煮丸ごと1粒とこしあんを、山芋を使った上用生地で包みました。上品な甘さがうれしい饅頭です。  
1個 189円 大1個 840円  
日持ち 3日 \*「鶴」「亀」もございます。

赤飯饅頭  
地元の餅米と北海道産の大粒小豆を使ったたっぷりの赤飯を、上用生地で包みました。もちもちとした食感が特長の赤飯饅頭です。  
1個 262円 日持ち 3日 麦卵

祝用生菓子一鯛  
紅白の練り切りで小豆あんを包み、木型を使って縁の良い「鯛」の形に仕上げました。贈る人も、贈られる人もにっこり笑顔になる上生菓子です。  
小1個 189円 大1個 840円  
日持ち 3日 \*「鶴」「亀」もございます。



待ちに待った  
信州の春。

お菓子で伝える  
「ありがとうございます」と  
「おめでとう」の心。

ご注文いただいてからオーブンで焼き上げる、ふわふわの絶品スイーツ。焼き立てあつあつのところへ甘酸っぱいイチゴソース、栗ソフトをかけてどうぞ。焼き時間を30分程いただきます。

1セット 1,050円 (ドリンク付) 麦乳卵

フレンチトースト栗シナモン  
フレンチヨーグルト添え

卵や牛乳、信州伊那栗を加えたソースにフレンチパンを浸し、フライパンで表面をカリッと、中はしっとり焼きました。シナモンが香る生クリームをたっぷりからませてお召し上がりください。

1セット 800円 麦乳卵

## できたておやつ

時間限定!数量限定!できたてのお菓子のご紹介です。

時間	商品	価格	内容
11:00～数量限定	飯島パンケーキ いちご	1個 525円	朝摘み完熟イチゴのフレッシュ感、パイ生地のサクサク感、カスタードクリームのとろり感がたまりません。ご注文をいただきながら仕上げます。
17:00～	いちごのミルフィーユ	1個 378円	朝摘み完熟イチゴのフレッシュ感、パイ生地のサクサク感、カスタードクリームのとろり感がたまりません。ご注文をいただきながら仕上げます。
12:00～数量限定	筏巻	1個 157円	その昔天竜川では、筏流しで遠か遠州の地へ木材などを運んでいました。その筏をイメージして、炊きたての飴やかな小豆あんを、薄く焼いたカステラ生地で巻きました。隠し味の塩とバターがおいしさを引き立てます。

**3月下旬から4月1日までの期間限定販売**

**卒業・入園入学のお祝いに…**

自由に絵を描いてオリジナルのデコレーションケーキを作りませんか。

**お絵かきケーキ**

イチゴをサンドしたスポンジにホワイトチョコをコーティングしたお絵かき専用のケーキに、イチゴとチョコペンをセット。メッセージを添えれば贈り物にもぴったりです。

5号サイズ 2,730円 6号サイズ 2,940円

日持ち 当日 麦乳卵豆 果肉

**ポワソン・ダブル**

フランスでは4月1日「エイプリルフール」のころ菓子店に並ぶ、魚の形をしたパイのお菓子「ポワソン・ダブル」(4月の魚)。フルーツをいっぱいのせて里の菓風に仕上げました。

1個 378円

日持ち 当日 麦乳卵豆 果肉

## 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) TEL 0265-86-8730  
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](http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/shop_index.php)

原材料に下記アレルギーを含んでいます  
麦 小麦 乳 卵 豆 大豆 バナナ 果物 桃 桃林檎 山芋  
小麦 菓子 ゼラチン 花桃 桃胡桃 オレンジ キウイ フルーツ  
卵 落花生  
豆 大豆 ゼラチン 花桃 桃胡桃 オレンジ キウイ フルーツ  
バナナ 果物 桃 林檎 山芋

新規  
冷蔵にて保存  
既存  
冷蔵にて保存

●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「お持ち」はそれぞれの商品の製造日から販売期限(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日数です。なお、商品管理上お手元にいらっしゃる販売期限(または消費期限)までの日数が記載した日数よりも前後することがございます。ご了承ください。

地図