

塩を使ったお菓子いろいろ

暑い夏には、水分はもちろん適度な塩分の補給も大切です。程よい塩加減の和・洋菓子を取り揃えました。

栗たつぷりの特別な羊羹

信州里の菓工房「塩栗羊羹」の材料は栗、砂糖、寒天、天日塩だけ。シンプルだから、栗の魅力を存分に味わっていただけます。洗皮付きの栗を丁寧に裏ごしして使うことで、栗が持つ風味やおいしさが引き立ちます。さらにはほんの少しの天日塩を加えることで、よりいっそう栗の味わいを楽しむことができます。今夏は気軽に召し上がりいただきたく、ひとくちサイズも用意しました。



塩栗羊羹 [棗物 / ひとくちサイズ]
 甘さ控えめ、隠し味で加えた塩が栗の風味をいっそう引き立てます。洗皮が付いた栗を何度も裏ごしして、食感をなめらかにした手間暇かけた逸品です。
 1本 1,050円 日持ち20日 / ひとくちサイズ 1個 157円 日持ち5日



塩豆大福
 塩味をきかせて炊いた粒あんを、北海道産の大豆がたっぷり入ったつきたてのお餅で包みました。餅米は飯島産の「わたぼうし」を使用しています。
 1個 105円 日持ち当日

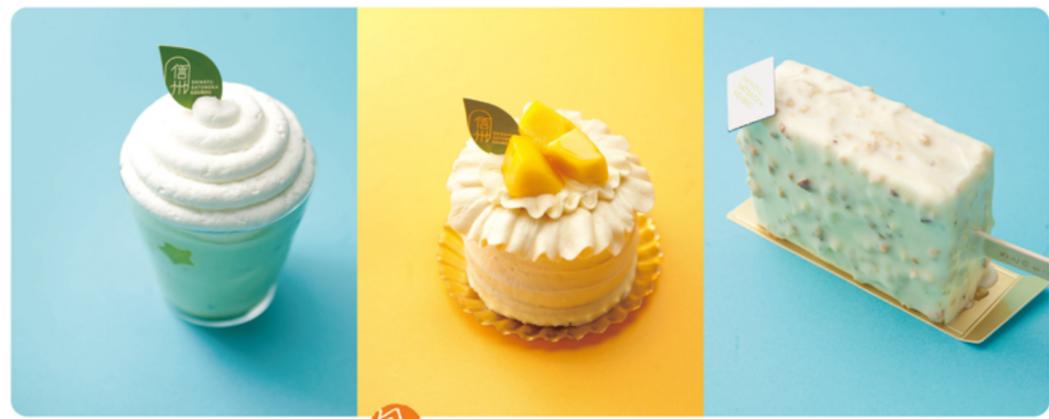
和菓子担当スタッフのおすすめ

塩豆大福は数量限定販売！つきたてのおいしさを味わっていただくために、毎朝お餅をついてつくります。お早目に買い求めください。

「つきたてのお餅が食べたい」という大勢の地元のお客さまの声から誕生しました。

夏の素材を使った洋菓子

豊富な種類のフルーツが旬を迎える夏。フレッシュなフルーツを涼感あふれるお菓子上に仕上げました。よく冷やしてお召し上がりいただきますと、より一層おいしさが引き立ちます。



夏のショートケーキ
 太陽を浴びておいしく実った旬のフルーツとフルーツのクリームで夏空を、真っ白のクレームダンジュで天高くのびる入道雲を表現しました。
 1個 367円 日持ち当日

ケーキバー [当たり付き]
 アイスcreamに見立てたケーキ。フロマージュブランのムースにトロピカルフルーツのジュレをサンド。凍らせるとまた違ったおいしさが楽しめます。
 1本 357円 日持ち当日

信州果実のジュレ
 “信州果実のジュレ”は、フルーツの産地・信州ならではのおいしさがギュッと詰まっています。



旬の味と香り、色合いが楽しい“信州果実のジュレ”は、フルーツの産地・信州ならではのおいしさがギュッと詰まっています。

シェフパティシエのいち押し!



工房釜出しパイ 太陽のピティビエ
 夏の「工房釜出しパイ」新作は、燃える太陽をイメージ。パイ生地にマンゴーのクリームを閉じ込め、ココナッツでデコレーションしました。
 1ホール(直径約10cm) 1,050円 日持ち2日

マンゴーとパッションのケーキ
 しっとり焼き上げたパウンドケーキにトロピカルなフルーツのジュレを飾り、夏向きのみずみずしい食感に仕上げました。
 1ホール(直径約10cm) 840円 日持ち10日

信州果実のジュレ
 信州産のサクランボ、メロン、桃、ブドウなどの旬で変わるフルーツをたっぷり詰め込みました。キラキラ輝くジュレはまるで万華鏡のようです。
 1ホール(直径約10cm) 483円 日持ち当日

南信州の碧い夏

どこまでも青い空に白い入道雲。緑が眩しいアルプスと麓を流れる清流。南信州の夏の風景をお菓子で描いてみました。空の碧、山の緑、水の蒼を雲と川石の白が引き立てます。目にも心にも優しく、美しい山里の情景をお届けします。

野菜を使ったスイーツいろいろ

太陽の日差しを浴びて育った夏野菜が、風味豊かなお菓子になりました。冷やして、温めて、お好みの食べ方をみつけてください。



食べるトマトソース
 工房の真空釜を使い、色鮮やかでフルーツトマトのおいしさそのままの食べるソースを作りました。お菓子にもお料理にも使える万能ソースです。
 1袋(250g) 315円 日持ち10日

ムースープ
 トウモロコシのおいしさを凝縮し、冷やすと濃厚な「ムース」のように、温めるととろみのある「スープ」のようになる新感覚のお菓子に仕上がりました。
 1カップ(210g) 336円 日持ち5日

シュー・ポレンダ
 トウモロコシの粒がのった香ばしいシュー生地に、トウモロコシの旨味を生かしたカスタードクリームをたっぷり詰めました。
 1個(長さ約10cm) 399円 日持ち当日

伊那谷サラダスイーツ



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。



入道雲 — マシュマロ — 日持ち10日
 空気を含んだ淡いマシュマロでむくむくと立ち昇る夏の雲をイメージしました。

深緑 — 抹茶のふわふわ餅 — 日持ち10日
 柔らかく弾力あるお餅に香り豊かな抹茶をまぶし、山の緑を表しました。

清流 — 砂糖の半生菓子 — 日持ち10日
 昔ながらの寒天菓子「琥珀」に雪融け水の冷たさと透明感を映しました。

川石 — 胡桃チョコ — 日持ち10日
 伊那谷産の香ばしい胡桃にチョコをまぶし河原の丸い石を表しました。



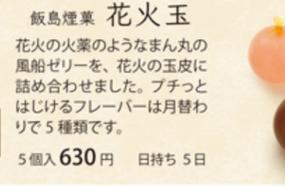
6月から8月にかけて、さまざまな催しを予定しています。ぜひ、お越しください。

信州里の菓工房 イベントカレンダー

月	イベント
8月	お子さま限定 夏休み特別企画
7月	7月1日(日)~8日(日) 雨の日ご来店特典
7月	7月11日(土)~16日(木) 天ぷらまんじゅう販売
7月	7月16日(木) 工房得菓
7月	7月18日(土) 7月21日(土) お中元ギフトフェア
7月	7月21日(木) 七夕イベント 星に願いを
7月	7月28日(木)~29日(金) 夏のフルーツフェア
7月	7月29日(土) 第3回創業感謝祭
6月	6月9日(土)~30日(土) 雨の日ご来店特典
6月	6月9日(土)~17日(日) 父の日セレクション
6月	6月21日(木) 工房得菓
6月	6月28日(木)~30日(土) 夏越し大蔵 茅の輪くくり
6月	※18月以降から茅の輪くくり商品の販売



里の菓あんみつ
 甘味の定番に水きんとん、粒あんど刻み栗、求肥をトッピングしました。旬のフルーツ盛りだくさんの「期間限定あんみつ」もご用意しますのでお楽しみに!



飯島煙草 花火玉
 花火の火薬のようなまん丸の風船ゼリーを、花火の玉皮に詰め合わせました。プチっとはじけるフレーバーは月替わりで5種類です。
 5個入 630円 日持ち5日

- ブルーベリー
- ユズ
- ユズ 下旬
- キンカン 上旬
- アンズ
- キンカン
- 梅しそ

月替わりフレーバー