

中央、南、両アルプス山頂の雪も融け、雪融け水が流れ込んだ天竜川も水ぬるむ季節になりました。

清流の里、南信州は爽やかな夏を迎えます。

信州里の菓工房では、信州の豊富な素材でこの地域ならではの菓子を作れないだろうか、当店がつくる菓子をきっかけにこの地域にしかない素晴らしいもの、誇りとなるものに気づいていただけたらと日々考え、取り組んでいます。

地域の素晴らしさの一つ一つを伝えるため季節の彩りをお菓子に映してお届けします。



与田切川から臨む中央アルプス



1個 210円
5個入 1,050円
10個入 2,100円
日持ち3日 冷蔵 冷蔵

夏の水きんとん

名水「越百の水」と同じ水脈の伏流水を使って透明感あふれる水生地をこしらえ、なめらかな栗きんとんを包みました。ひんやり、ぶるんとした食感をお楽しみください。



信州
さとの
ふうしん
のか

信州里の菓工房 季刊広報紙

VOL.18

南信州「いいこと」「いいもの」「いい文化」伝えたい。

produced by SHINAWA ZENKA

豊かな自然に恵まれた長野県には、地域の誇りとして住民に守られてきた貴重な名水・秘水が数多く存在し、〜飯島町にも「信州の名水・秘水」に選定されている「越百の水」があります。中央アルプスの越百山（標高2613m）周辺の山岳地帯に降り注いだ雪や雨が、長い歳月をかけて地中深く浸透し伏流水になります。与田切公園内に湧き出るこの伏流水は「延命長寿・越百の水」として親しまれ、連日多くの人がこの名水を求めて訪れます。

「越百の水」に代表される中央アルプスの伏流水は、わたしたち人間だけでなく、果樹・野菜をはじめ、地域のランド化を目指す「信州伊那県」などの豊かな農作物や、さまざまな生き物を育む源にもなっています。

残念ながらこの「越百の水」は業務用の飲料水としては使えませんが、信州里の菓工房では同じ水脈がなる伏流水を工房内の井戸で地下60mから汲み上げ、お菓子づくりに使用することがあります。この水のおいしさを沢山の人の伝えたいという想いから、今夏より好評をいただいている「夏の水きんとん」に使用することにした。自慢のお菓子をどうぞお召し上がりください。

葡萄色の月夜
長野県産山ぶどうジュースのゼリーで南信州の澄んだ夜空を、大粒の杏「信山丸」のシロップ煮で夜空にぼかり浮かぶ満月をイメージしました。

桃色の夕焼け
貴重な山桃果汁をたっぷり使ったゼリーの中に大きめにカットした白桃を入れ、夕日に染まるアルプスの山々を表現しました。

白樺の山
白樺の樹液ゼリーに、歯ごたえがある食感の抹茶の寒天と弾力ある山桃の葛きりをちりばめ、南信州の山々を映しました。

太陽のトマト
真っ赤に色づいた完熟フルーツマトを丸ごと入れたぜいたくなゼリー。太陽の恵みがギュッと詰まっています。

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。

2012 SUMMER SATONOKATSUSHIN

寒天ぷりん
つるんとしたのとどしと、牛乳のやさしい味がうれしい夏のおやつ。贈り物にもご利用いただけるよう、リニューアルしました。別売りのコンフィチュールと一緒にどうぞ。
1個 210円 日持ち5日 冷蔵 冷蔵

蒸しどーなつ
ふわふわつとした蒸しどーなつに、コンフィチュールの人気フレーバー「栗ミルク」と「イチゴ」をのせました。暑い夏には冷やしてお召し上がりください。
1個 168円 日持ち3日 冷蔵 冷蔵

コンフィチュール
【小袋】
寒天ぷりんにかけてお召し上がりください。栗ミルクやイチゴのほか、季節のフルーツを使用したフレーバーもご用意します。
各1袋 105円 日持ち5日 栗ミルク 冷蔵

信州里の菓工房
「夏ギフト」

飯島煙菓 一大玉
アップサイドダウン、トマトのバンド、ココナッツバナナ各1個/ケーキジュレ3個/伊那県産栗1個/伊那県産羊羹1個/伊那県産小豆入り
1玉(10個入) 2,100円
日持ち5日 冷蔵 冷蔵

飯島煙菓 中玉
アップサイドダウン、トマトのバンド、ココナッツバナナ各1個/ケーキジュレ3個
1玉(6個入) 1,050円
日持ち5日 冷蔵 冷蔵

家族みんなでバラエティセット
南信州の高原果実ジュース2本/アップサイドダウン、トマトのバンド、ココナッツバナナ各1個/ケーキジュレ2個/スコーン2個/コンフィチュール1本/伊那県産栗3個/塩栗羊羹(ひとくちサイズ)2個
1箱 4,300円
日持ち5〜20日 冷蔵 冷蔵

冷やしておいしいお菓子詰め合わせ
アップサイドダウン、トマトのバンド、ココナッツバナナ各2個/【南信州のゆきみづ】太陽のトマト、白樺の山、桃色の夕焼け各1個/ケーキジュレ6個
1箱 3,354円
日持ち5〜10日 冷蔵 冷蔵

おすすめ和菓子詰め合わせ
塩栗羊羹1本/水きんとん5個
1箱 2,310円
日持ち3〜20日 冷蔵 冷蔵

「夏ごおり」のほかに、涼しげな夏季限定メニューをご用意しております。ぜひ茶房でゆっくりしてってください。

宇治抹茶の風味、市田柿の天然の甘さ、トマトの爽やかな酸味をいかした茶房オリジナルの蜜を、シャリシャリのかき氷にたっぷりかけました。
各1杯 680円 (栗ソフト付きはプラス100円) 冷蔵

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「日持ち」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。●素材の仕入れ事情により、実際の商品が写真のイメージと異なる場合がございます。

No.5

飯島町七久保北街道 満澤さんの菓畑を訪ねました。

栗畑
約10アールの畑には、47本の栗の木が植えられています。花が咲くと骨組みにしようとしている枝には実をつけないように、花を摘み取る作業が行われます。

栗畑から仰ぐ中央アルプスは積もった雪がずいぶんと融け、南駒ヶ岳には「五人坊主」と呼ばれる雪形がくっきりと現れました。『「農作業の時期がきたよ」と知らせてくれる合図みたいなもの。栗の木も若葉が出てきたし、これから本格的に忙しくなるね」と満澤博雄さん。

長野県の農業改良普及員を務めていた満澤さんが、自宅の栗畑を栗畑に変えたのが15年前。「飯島町を栗の産地にしよう」という取り組みが始まる前から栽培しているため、町内の栗畑の木と比べるとずいぶん幹が太く、しっかりと成長した成木であることがわかります。当初は収穫期間の分散と実止まり安定のために早・中・晩生種を1列ごとに植えていましたが、現在は中生種の丹沢と、晩生種の筑波を交互に植えてあります。

栗が大きくなり、花が咲くのも間もなく。「秋の収穫を楽しみに、木の手入れをしていかなければ」と、満澤さんは清々しい若葉に目を細めていました。

飯島町七久保北街道 満澤 博雄さん
「栗の仕立ては、大木になる「変則主幹形」という樹形をとっていましたが、8年ほど前、恵那で行われている「超低樹栽培」という仕立法の指導を受け、今ではその仕立法に切り替えています。この仕立法は木がコンパクトになるため、管理作業が楽になり、果実も大きくなって収量も安定してきています」

New ...新商品 Renew ...リニューアル