

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「大きいなる自然」をお届けします。

[里の菓通信]

信州

さとのかつうしん

信州 里の菓工房 季刊広報紙
2009 SUMMER SATONOKATSUSHIN

VOL.1

7月11日 土 午前9時～ オープン



超低樹高栽培で手入れのしやすい栗畠

島町ならびに下條村の農家、約90名の皆さんが参加していただき、栗のブランドづくりプロジェクトが稼働し始めました。

「信州里の菓工房」をプロデュースした恵那川上屋では、常によい素材を求めて旅を続けています。旅の途中で信州の素晴らしい農作物と出会い、柿、くるみ、りんご、あんず、もも、なしなど、たくさんの果物や農作物をお菓子の素材としていたいきました。以来、仕入れや素材探しに何度も信州へ足を運ぶ間に、すばらしい栽培農家のの方々との出会いがありました。

栽培農家の皆さんとのお話のなかで、作物に関する深い思いと高い技術力を知るうちに夢はどんどん大きくなり、「ここ南信州ですばらしい栗をつくりたい」、「北が小布施なら南は飯島といわれるぐらいたの栗の一大産地を作ろう」と飯島町ならびに下條村の農家、約90名の皆さんが参加していただき、栗のブランドづくりプロジェクトが稼働し始めました。

自然の大循環を大切に考えます

「信州里の菓工房」のお菓子づくりは、自然哲学である五行思想をとりいれて展開します。これは、「すべての自然の摂理は木・火・土・金・水の五つの物から成り立ち、互いに影響し合いバランスを取りながら循環している」という考え方です。お菓子の素材である農作物が、自然の摂理に叶った栽培をされていることをまず基本に、その生産農家から仕入れた素材を真心こめてお菓子に変え、その姿勢に同意したお客様に喜んでいただく。そしてその気持ちをまた私たちが生産者へ伝

南信州の大自然と
誠実な農家との出会い



南信州・飯島の大いなる自然と
すばらしい農家のみなさんとの
出会いから



栗農家のみなさん



スタッフ一同みなさまのお越しを
心よりお待ちしております!



produced by ENAKAWAKAMIYA



信州 里の菓工房



SHINSYU
さとのかこうぼう

える。このフィードバックにより、信州里の菓工房にかかるすべてがバランスを保つて循環するかたちを目指します。四季の移り変わりも、自然の大循環です。季節の新鮮な素材をできるだけ手を加えすぎないよう心がけ、お客様が喜び、生産者も納得する、お菓子づくりをしていきます。

舗をかねた加工施設「信州里の菓工房」を飯島町にオープンする運びとなりました。最新のCAS冷凍システムを完備し、収穫したばかりの栗を、鮮度を保つまま加工保存。いつでも取れたての状態でお菓子に使用できるすばらしい加工施設です。

「信州里の菓工房」が農家の皆さんとお客様をつなぐ架け橋となり、ここでつくられるお菓子が、お菓子と人、人と人をつなぐ架け橋になれたらと願っています。

季節の素材をいかした創作菓子を
まごころ込めてお届けします。

より多くの方に
新鮮でおいしい栗を