



きんとんとりゅふ
truffe

さとのか菓子事典
【トリュフ】とは
フランス料理に用いられる高級食材トリュフに似せて作ったチョコレート菓子。なめらかな栗きんとんをトリュフに見立てました。

信州伊那栗の栗きんとんにチョコレートをコーティング。まろやかな食感はやみつきになります。京都の老舗茶問屋「辻利兵衛本店」とコラボした「抹茶」が新登場です。

各1箱(5個入) 945円
日持ち5日 乳 卵 要冷蔵 オンライン
※販売期間 3月下旬まで

チョコレートをふんだんに使用し、深いコクのある風味に仕上げました。しっとりとした質感の生地に渋皮栗を入れた風格のある味わいが魅力です。

1ホール(直径約9cm) 1,575円

日持ち3日 乳 卵 要冷蔵 オンライン

※販売期間 2月下旬まで



栗のテリーヌショコラ
terrine chocolat

さとのか菓子事典
【テリーヌショコラ】とは
パテ料理などをつくる「テリーヌ型」で仕上げたお菓子。パテのようにきめの細かいチョコレート菓子を栗の菓風に丸い形にアレンジしました。

信州里の菓工房では、
経験豊富なパティシエの技や、
南信州が育んだ素材の魅力が詰まった
「信州さとのかショコラ」をご用意しました。
こころ躍る気持ちをお菓자에映して
大切な人に贈るバレンタインプレゼントや、
自分へのご褒美にいかがでしょうか。

春を待つ、ときめきショコラ。

白いアルプスからの冷たい風とともに
大地から少しずつ新しい息吹を感じ始めると
待ち遠しい信州の春は、まもなくやってきます。
そんなときめきを覚える季節に
“旬”を迎えるのがチョコレート。

信州 さとのか
つうしんか

信州里の菓工房 季刊広報紙



VOL.22

南信州「いいこと」「いいもの」「いい文化」伝えたい。

produced by ENAKAWAKAMIYA



とろけるフォンダンショコラ
fondant chocolat

さとのか菓子事典
【フォンダンショコラ】とは
「フォンダン」は、フランス語で「とろけそうな」という意味。中からチョコレートがとろけ出る様子が、そのままお菓子の名前になりました。

カカオとナッツの風味が際立つ人気の絶品チョコスイーツ。電子レンジで15秒ほど温めれば、とろ〜りなめらかな食感が堪能できます。

1ホール(直径約12cm) 1,260円
日持ち10日 麦 乳 卵 豆 オンライン
※販売期間 2月下旬まで

ホワイトチョコ×ユズ、スイートチョコ×フランボワーズ、ミルクチョコ×ソバの3種のフレーバーをご用意しました。温めると、とろ〜りした食感が楽しめます。

各1個(180g) 630円

日持ち20日 ユズ 豆
 フランボワーズ ソバ 乳 卵 蕎麦

※販売期間 2月下旬まで



タルティネ
tartiner

さとのか菓子事典
【タルティネ】とは
ジャムなどを加えたチョコレートペーストクリーム。パンの付け合わせや、アイスのトッピングとして活躍するフランスの食卓には欠かせない一品です。

市田柿



いちじく



あんず

さとのか菓子事典
【フリュイショコラ】とは
「フリュイ」とはフランス語で果実のこと。チョコレートとよく合う香りと風味が凝縮された、フレッシュ感の残るセミドライフルーツを使用しました。

フリュイショコラ
fruit chocolat

果実を丸ごと一つ使った贅沢なショコラ。南信州産の市田柿にはユズ、いちじくにはカシス、あんずにはライムとそれぞれのガナッシュを詰め、素材の味わいが引き立つチョコレートを一粒一粒丁寧にコーティングしました。

市田柿1個 294円 いちじく1個 252円 あんず1個 210円
日持ち10日 乳 豆 要冷蔵