SHINSYU SATONOKA KOUBOU

寒さが厳しい信州に
春が訪れるのも間もなく。
花が咲き、木々が芽吹き、
自然のもつ力強さを感じる景色は
まさに「山笑う」。
春の山の明るい情景をお菓子に映し、
信州の春を演出します。

春の訪れ告げる お菓子の花が咲きました

信州 里の菓工房 季刊広報紙
信州 さとのかつうしん
VOL.23

南信州「いいこと」「いいもの」「いい文化」伝えたい。

produced by ENAKAWAKAMIYA

春の花きんとん

栗きんとんと季節の情景をあわせた信州 里の菓工房の「四季の栗きんとん」。花卉の栽培が盛んな“花のまち・飯島”らしく里山に咲く春の花をモチーフに、ウメ、モモ、サクラ、シャクナゲの模様を型押し、薄紅色を添えました。信州伊那栗の栗きんとんを包む生地は、しっとりとしてロどけのよい、上伊那産の長芋を使った練りきり。まだ所々に残るアルプスの残雪と、それを背景に咲く花の情景をお菓子に映しました。栗きんとんを引き立てる春の装いです。

春の花きんとんは、季節に合わせてウメ、モモ、サクラ、シャクナゲを順次販売致します。

10個入

1個 210円
5個入 1,050円
10個入 2,100円
日持ち 3日 山手 オンライン

春の和菓子詰合せのご案内

季節の花を映した「春の花きんとん」と、装い新たな「栗きんつば」の詰合せは春のごあいさつや内祝いに最適です。ご希望にあわせた詰合せもご用意致しますので、お気軽にご相談ください。

10個入 2,100円
日持ち3〜4日 麦 山手
要冷蔵 オンライン

熟した鉄板に油をひき、手前から順々に並べます。

衣がはがれないよう焼き方にもコツがあります。

ひとつひとつを丁寧に

あんに小麦粉の薄い衣をつけながら、丁寧に一つ一つ職人が焼いていく信州 里の菓工房の栗きんつば。ひとつの面を焼いたら次、さらに次と、表面が少しパリッとしたら返す工程を6回繰り返して完成します。

栗きんつば

信州伊那栗の栗きんとん。塩味をきかせた国産小豆の粒あん、栗の甘露煮を絶妙なバランスで合わせて仕上げました。栗の形がうっすら透ける新しい装いのきんつばです。

1個 168円 5個入 840円 10個入 1,680円
日持ち4日 麦 要冷蔵 オンライン

栗畑日誌 No.8

剪定指導会へ伺いました。

剪定指導士・伊藤さんの素早く的確な手入れに、参加者から感嘆の声。「やってみるとなかなか思うようにできないもの」と、生産者の多くが口をそろえます。

朝から雪が舞った2月24日。飯島町の栗生産者など約70名を対象に、岐阜県で提唱されている「低樹高・超低樹高栽培」を学ぶ冬季剪定指導会が行われました。「高品質で実の大きい栗の安定的収穫と、省力で安全な栽培管理ができる樹形づくりのために、恵那から講師を招いて、毎年この時期に開催しています」と主催のJA上伊那・宮崎育王さん。

指導にあたる剪定指導士の伊藤直弥さんは「樹高を低くして、日当たりと風通しを良くする。樹齢や樹勢に応じて手入れをする」など基本的な考え方を説明。定植からの年数にあわせ、実際に剪定しながら生産者の質問にも丁寧に答え、作業を進めていきました。

信州伊那栗研究会の会長・久保田省吾さんは「品質の良い栗をつくるために剪定はとても大事。木が成長するに従い方法が変わってくるため、こうした指導会は生産者にとって大変ありがたい」と話していました。

「枝は上に成長するので、伸ばしたい枝を横へ広げる工夫が必要」と伊藤さん。

定植から2、3年の幼木も実際に剪定をしながら指導が行われました。

信州 里の菓茶房

アルプスを眺めながらできたてのデザートをお召し上がりいただけます。

チーズケーキ風 花衣(はなごろも)モンブラン
桜茶付

ほのかな桜の香りが、栗のまろやかなおいしさを引き立てる春のモンブランです。

1皿 650円 麦 乳 卵

くるみとごまの冷やしぜんざい ずんだあんのせ
緑茶付

すり鉢にあてたクルミとゴマの香ばしさが際立つ、お餅入りの冷やしぜんざいです。

1皿 700円 乳 卵 豆 胡桃

なめらかな食感のスフレタイプのチーズケーキ。ほどよい塩気がアクセントです。

1個 147円
日持ち3日 麦 乳 卵 要冷蔵

桜と抹茶が香るもちもちの生地に、国産小豆の粒あんを入れました。

1個 147円
日持ち3日 麦 乳

南信州には地元の素材を使い、昔から伝わる知恵とおいしさを現代に継承した「いい素材」が多くあります。今春は、松川町「味の里まつかわ」の皆さんが加工した桜の塩漬け『桜ほのか』を使った春の香りいっぱいのお菓子をお楽しみください。

「味の里まつかわ」

下伊那郡松川町の元気なお母さんたち29名が運営する農産加工グループ。同町で栽培される八重桜の花の塩漬けや、おやき、五平餅、漬物などを伝統の製法で作っています。

おいしい素材いただきます

信州里の菓工房 × 南信州のいい素材

桜の塩漬け

New
桜の蒸しどら

米粉を使ったもちもちの生地に、桜の塩気が絶妙のクリームチーズをサンド。抹茶は桜の花、プレーンには桜の葉を添えました。

※販売期間4月中旬〜5月上旬

各1個 189円
日持ち2日 麦 乳 卵 ゼラ 要冷蔵

Renewal
桜の生どら

ふんわり焼き上げたどら焼き生地に、粒あん、きざみ栗、桜入り生クリーム、カスタードクリームをサンドしました。

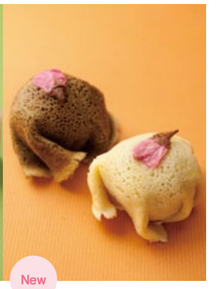
※販売期間3月下旬〜4月中旬

1個 178円
日持ち2日 麦 乳 卵 要冷蔵

New
桜の上がり羊羹

とろけるような食感と、上品な甘さが後を引く蒸し羊羹。満開の桜を映したような薄紅色に、桜の花を一輪あしらいました。

1個(約10×4×3cm) 483円
日持ち3日 麦



New
桜のふくさ

ふんわりとした焼き皮で国産小豆の粒あんを巻いた昔ながらの和菓子。緑の抹茶と、白のプレーンの2種類を詰め合わせました。

※販売期間3月下旬まで

1セット(2個入) 210円
日持ち2日 麦 卵

イベントカレンダー

- 5月 16日 工房得菓
- 5月 11日・12日 母の日メッセージクッキーづくり チョコペンでメッセージや、イラストを描こう
- 5月 27日〜6日 ゴールデンウイーク 柏餅、ちまき、行楽シーズンおすすめ商品の販売ほか P.2 P.3
- 5月 18日 工房得菓
- 4月 13日 さとのか花まつり 花をモチーフにしたさまざまな限定商品の販売ほか P.2
- 4月 22日〜4/上旬 春の慶事 卒業・入学・就職 赤飯饅頭、祝用生菓子などを販売
- 4月 21日 工房得菓 お菓子をつくる時に出た不揃い品をお値打ちに販売
- 4月 17日〜23日 春のお彼岸 ぼた餅、彼岸だんごを販売
- 4月 16日〜31日 朝摘みイチゴを使った期間限定菓子の販売 いちごまつり
- 3月 9日 3・9サンキューデー 感謝を込めてフルーツタルトを限定販売。サンキューイベント他盛りだくさん

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

原材料に下記アレルゲンを含んでいます

麦 小麦	乳 乳	卵 卵	蕎 蕎麦	落 落花生			
豆 大豆	ゼラ ゼラチン	胡桃 胡桃	オレ オレンジ	キウ キウイフルーツ			
バナ バナナ	桃 桃	林檎 林檎	山手 山芋				

要冷蔵 冷蔵にて保存
要冷凍 冷凍にて保存
オンライン オンラインショップで購入可能商品です

●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。