

「南信州を栗の里にしよう」と、生産者、行政、信州里の菓工房がひとつになり、はじまった、飯島町の栗づくりに。

出会ってから約10年、現在の栽培面積は、24ヘクタール、収量約23トン（平成24年実績）。果樹栽培などで培った高い技術、地の利を活かした農業を推進する環境の中で、全国に誇れる品質の栗が育っています。

「燻蒸しない新鮮な栗で、栗本来の味を届けたい」「低樹高栽培を地域一帯に広めてい」「品質、生産量すべて「一番になりた」」「信州伊那栗の厳しい品質基準にかなう、良い栗をたくさん育てたい」

立上げ当初からご協力いただいた「信州伊那栗プロジェクト」で、栗づくりに地域の魅力を発信していきます。美味しい信州伊那栗を多くの人に知ってもらうことで、栗を作る人も、栗子を創る人、食べる人も喜びを分かち合えることを願って、「北の小布施南の飯島」と呼ばれる産地にしよう」と、その思いはひとつ、「もっと！信州伊那栗プロジェクト」で、栗づくりに地域の魅力をもっと広めていきたいと思えます。

「燻蒸しない新鮮な栗で、栗本来の味を届けたい」「低樹高栽培を地域一帯に広めてい」「品質、生産量すべて「一番になりた」」「信州伊那栗の厳しい品質基準にかなう、良い栗をたくさん育てたい」

立上げ当初からご協力いただいた「信州伊那栗プロジェクト」で、栗づくりに地域の魅力を発信していきます。美味しい信州伊那栗を多くの人に知ってもらうことで、栗を作る人も、栗子を創る人、食べる人も喜びを分かち合えることを願って、「北の小布施南の飯島」と呼ばれる産地にしよう」と、その思いはひとつ、「もっと！信州伊那栗プロジェクト」で、栗づくりに地域の魅力をもっと広めていきたいと思えます。



立上げ当初からご協力いただいた皆さん  
写真右から 久保田省吾さん（信州伊那栗研究会会長）  
森岡一雄さん（元営農センター会長） 竹内三治さん  
（株）七久保栗の社代表） 宮崎育王さん（JA上伊那技術指導部） 齊藤久夫さん（元営農センター幹事長）



# 栗からはじまる もっと！いい未来



南信州「いいこと」「いいもの」「いい文化」伝えたい。

produced by ENAKAWAKAMIYA



MOTTO! 元気に  
MOTTO! 楽しく  
もっと！信州伊那栗

信州伊那栗を立派なブランド栗に育て、地域をもっと元気に。私たちは「もっと！」の思いを皆で分かち合い、お菓子を通して信州伊那栗と南信州の魅力を発信していきます。

## 4 PROJECT もっと 知ってほしい



信州伊那栗の魅力をもっと知っていただくためにメルマガ会員を募集中。伊那栗の情報はもちろん、お店のお得な情報もお届け致します。

## 3 PROJECT もっと 楽しんでほしい



信州伊那栗の魅力をもっと知っていただき、みなさんと一緒になって楽しむイベントです。生産者特製の栗おこわ、焼き栗、新栗の販売や、信州伊那栗の品評会、お菓子教室などを開催。

## 2 PROJECT もっと 広げてほしい



「信州伊那栗」をより多くの方に味わっていただくために、栗きんとん送料無料でキャンペーンを開催。ふる里を離れて暮らすご家族やご友人へ、季節の便りとしてお届けください。

## 1 PROJECT もっと 食べてほしい



もっと！信州伊那栗プロジェクト  
プロジェクトオリジナル栗きんとん、信州伊那栗の素晴らしさをもっと多くの方に知っていただけるよう、つくりました。

2個入 252円  
日持ち3日

### もっと！信州伊那栗プロジェクト始動



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。

2013 AUTUMN SATONOKA TSUSHIN



栗きんとんを地元産もち米の生地で包み、丁寧に焼きあげました。もちっとした食感、醤油の芳ばしい香りがあとをひきます。

1個 105円

日持ち2日



大人気の揚げたて「かりんとう饅頭」。栗きんとんあんを期間限定で販売します。栗と黒糖の豊かな香りとカリカリ感が楽しめます。

1個 157円

日持ち当日



たっぷりの栗きんとんあんとうと甘さをひかえた甘露煮を、つきたてのお餅で包んだ栗づくしの贅沢な大福です。

1個 157円

日持ち当日



ほんのり甘さを感じるやわらかなお餅に、丁寧に裏ごした栗の粉をたっぷりまぶしました。栗のおいしさを存分に味わっていただけます。

1箱(6個入) 630円

日持ち当日

### イベントカレンダー

9月

19日 工房得菓  
お菓子をつくる時に出不揃い品をお値打ちに販売。

14日・15日 新作フェア-秋-  
新商品の試食をご用意！新商品お試しセットとできたて商品の販売。できたて栗粉餅を2日間限定の実演販売でお楽しみください。

10月

16日～31日 ハロウィンイベント  
ハロウィン限定商品やお菓子教室を開催。

5日 栗づくりの一日！もっと祭り  
とれたての栗を使ったお菓子教室の参加者を店頭、お電話で募集しております。

11月

24日 秋の収穫祭  
収穫祭限定の商品をご用意してお待ちしております。

13日～19日 林檎フェア  
地元のりんごをふんだんに使ったスイーツを販売。

6日～12日 チーズフェア  
お子様も大人も楽しめるチーズを使ったスイーツを販売。



紅葉の山々-ハードゼリー- 日持ち10日  
気温の差や樹木によって赤、黄と様々な色づく山の葉。その色イメージした甘酸っぱい果汁のハードゼリーです。

稲田 -おこし- 日持ち10日  
金色の稲穂が風にゆれる秋の田園風景。香ばしく火を入れたお米の風味がどこか懐かしい昔ながらのお菓子です。

秋の宝物 -栗納豆、干菓子- 日持ち10日  
山の幸、里の幸。秋になると一気に実り収穫を迎える旬の素材たち。干菓子と栗納豆でかたちづくった宝物たちです。

秋の石畳 -栗のキャラメル- 日持ち10日  
濃厚な栗のキャラメルにきな粉をまぶしました。秋の夕日に染まる石畳を表現した逸品をご賞味ください。



信州伊那栗をたっぷり使用した上品な甘さのソフトクリームです。

1個 300円



キャラメルソースと栗ソフト、渋皮栗、生チョコ、マロンクリーム、梨などを重ねたぜいたくな秋のパフェ。

1個 800円



信州伊那栗とくるみを合わせたココのある甘さのおしるこです。つきたての焼き餅と、栗入りの白玉の食感もお楽しみに。

1個 600円

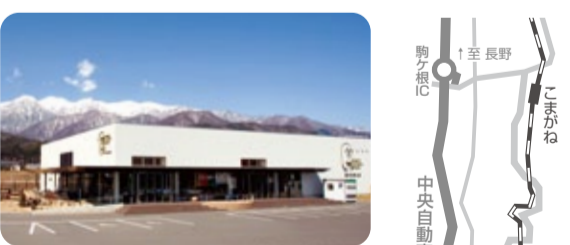
信州里の菓茶房  
アルプスを眺めながらできたてのお菓子を召し上がりいただけます。

## 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](http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/shop_index.php)

原材料に下記アレルギーを含んでいます	茶葉	冷凍にて保存	常温にて保存
小麦 小豆 乳 卵 蕎麦 落花生	冷蔵にて保存	常温にて保存	常温にて保存
大豆 とうもろこし 胡桃 桃 りんご オレンジ キウイフルーツ	常温にて保存	常温にて保存	常温にて保存
バナナ 桃 柿 林檎 山芋 山手	常温にて保存	常温にて保存	常温にて保存

●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。●紙面に記載されている「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)までの日数が記載され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。



信州里の菓工房 イベントインフォメーション	
百貨店催事出店のご案内	※日程は変更になる場合がございます
<p>(日程)</p> <p>9月4日(水)～9月22日(日)</p> <p>9月11日(水)～9月17日(火)</p> <p>9月18日(水)～9月24日(火)</p> <p>9月19日(木)～9月25日(水)</p> <p>10月1日(火)～10月7日(月)</p> <p>10月2日(水)～10月8日(火)</p> <p>10月3日(木)～10月9日(水)</p> <p>10月8日(火)～10月20日(日)</p> <p>10月10日(木)～10月16日(水)</p> <p>10月16日(水)～10月22日(火)</p> <p>11月18日(月)～11月24日(日)</p>	<p>(場所)</p> <p>松坂屋上野店</p> <p>大丸京都店</p> <p>小田急百貨店町田店</p> <p>渋谷ヒカリエ</p> <p>そごう横浜店</p> <p>名古屋三越栄店</p> <p>京王百貨店新宿店</p> <p>松本バルコ</p> <p>なかの東急百貨店</p> <p>大丸心斎橋店</p> <p>エキキュート大宮</p>