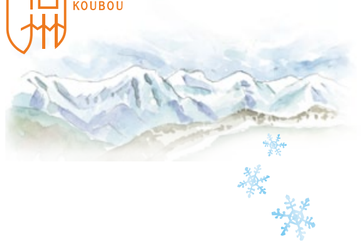
SHINSYU SATONOKA KOUBOU

信州



歴史にも登場する贈答品「市田柿」

市田柿の歴史は古く、５００年以上も前から飯田下伊那地方で栽培されてきた渋柿の品種です。現在は干し柿にしたものが一般的に市田柿と呼ばれ、平成18年には地域ブランドにも認定されています。干し柿を贈るという習慣は、市田柿の長い歴史の中にも散見され、江戸時代には、この地を治めていた知久則直が、大坂冬の陣の際に陣中見舞いとして、串に刺して乾燥させた柿を贈ったという史実が残されています。昭和初期には皇室に市田柿が献上され、その名は広く知られるようになりました。

干し柿製造に追われる工房。皮剥きから初期乾燥、天日干しへと進められます。

「柿もみ」という作業を繰り返しながら、天日に干し追熟させます。干し柿特有の白い粉が表面を覆った頃が出荷の時期です。

見事な柿すだれが、信州の冬を告げます。

信州 さとのかつうしん

信州 里の菓工房 季刊広報紙

VOL.27

南信州「いいこと」「いいもの」「いい文化」伝えたい。

produced by ENAKAWAKAMIYA

栗と柿。〝信州の自慢〟を、大切な方へ。

この地方では大切に育てたりんごや干し柿など、ふるさとの収穫物を遠くに住む親戚や知り合いに贈る方も多いといいます。信州 里の菓工房では、特産の市田柿と信州伊那栗を使った地域の魅力いっぱいのお菓子の詰め合わせをつくりました。大切な方にいつもとは違った、季節の便りをお届けしませんか。

栗と柿の詰め合わせ

栗と柿を贈沢に使用したお菓子の詰め合わせです。

軒のひなた柿３個 / フリュイショコラ - 市田柿 -3 個 / 市田柿のミルフィーユ１ホール

1箱 3,612円

日持ち 3日 乳 豆 要冷蔵 オンライン

市田柿と信州伊那栗の素敵なハーモニーをどうぞ。

軒のひなた柿

市田柿を丸ごと一つ使い、信州伊那栗の栗きんとんを包んだお菓子です。大きさ、形ともに最も適した干し柿を使用しています。

1個 315円
5個入 1,575円
10個入 3,150円

日持ち 3日 15℃以下 オンライン

フリュイショコラ 市田柿

市田柿に栗きんとんと栗焼酎のガナッシュを詰め、素材の味わいが引き立つチョコでコーティングしました。干し柿の豊かな甘みとガナッシュのとろりとした風味が溶け合います。

1個 294円

日持ち 10日 乳 豆 要冷蔵 オンライン

市田柿のミルフィーユ

平たくした市田柿とバターを合わせた栗きんとんあんを交互に重ね、ユズのみつ煮入りのクリームチーズを加えました。斬新な風味はお茶にも、コーヒーにもよく合います。

1ホール(直径約9cm) 1,575円

日持ち 3日 乳 豆 要冷蔵 オンライン

もっと! 第2弾 信州伊那栗プロジェクト

MOTTO! SHINSYU JAKOEI

MOTTO! 元気に MOTTO! 楽しく もっと! 信州伊那栗

期間限定! プロジェクト特別商品

食べて、おいしかったら広めてください! ふるさとの自慢!

もっと! 信州伊那栗 — 市田柿 —

刻んだ市田柿の干し柿を信州伊那栗のきんとんで包みました。ふるさと自慢の味を広く知っていただくための、プロジェクトオリジナルきんとんです。

2個入 252円

日持ち 3日

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 WINTER SATONOKATSUSHIN

年末年始、ご家庭で、職場でお楽しみいただきたい商品のご案内

年末年始のごあいさつに

お正月の上生菓子

迎春菓にふさわしい、華やかなお菓子をご用意しました。

五感で楽しめるお正月限定の上生菓子。ひとつひとつ真心込めて仕上げています。

1個 189円　10個入 2,100円

日持ち 3日　麦 卵 山芋

特別限定 お正月のおせち菓子

来年の干支や四季の栗きんとん、お正月にふさわしい縁起物を題材にしたお菓子を、二段のお重にしつらえました。ご予約は限定数になり次第締切らせていただきますのでご了承ください。

※お正月らしい華やかさを演出するため、一部着色料を使用しております。ご不要な方は、その旨お知らせください。

※内容は多少変更になる場合がございます。

【一の重】ねりきり製「紅梅」、伊達巻風「時雨」、マドレーヌ、抹茶のフィナンシェ、芋けんぴクランチ（ミルク・ホワイト）、果実の蜜漬け（柚子・林檎・杏）、キャラメル羊羹、串豆納豆、まゆ玉餅

【二の重】春の花きんとん、夏の水きんとん「翠流」「水月」、信州伊那栗の栗きんとん、軒のひなた柿、桃山製「千支・午」

2段重 3,800円

［発送用 4,200円（個包代込・送料別）］

日持ち 3日　麦 乳 卵 豆 林檎 山芋

［予約期間］12月25日まで　オンライン

［期間限定］なくなり次第終了／［お渡し］12月28日より

工房菓出しパイ 栗のガレット・デ・ロワ

サクサクのパイにアーモンドクリームを合わせたフランス伝統のお正月菓子。パイの中に隠された一粒の渋皮栗が当たった人は王冠をかぶり、皆に祝福されます。

1ホール(直径約21cm) 2,730円

日持ち 2日　麦 乳 卵

※販売は12月30日から　※フェーブ＝陶製の小さなおもちゃ

新春プチアソート

モンブラン、タルトなどをお正月らしい華やかなアソートに。家族が集まるお正月は、プチケーキで団らんのひとときをお楽しみください。

1箱(8個入) 2,310円

日持ち 当日　麦 乳 卵 豆 ゼラ 桃 林檎 要冷蔵

※販売は12月31日から

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。

きなこのフレンチトースト

卵とミルクがたっぷり染み込んだ洋風のフレンチトーストに、和風のきなこと黒みつをトッピングしました。とろける美味しさです。

1皿 500円　麦 乳 卵 豆

しょうがの栗しるこ 漬け物・緑茶付き

体の芯から暖まるしょうがを、甘いおしるこに加えました。甘みがおさえられ絶妙な組み合わせに。焼餅と白玉とつぶあんをのせて。

1椀 600円

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

〈日程〉	〈場所〉
12月4日(水)～12月17日(火)	小田急百貨店 町田店
12月26日(木)～12月31日(火)	名古屋三越 栄店
1月9日(木)～1月15日(水)	京王百貨店 新宿店
1月15日(水)～1月21日(火)	大丸 心斎橋店
1月23日(木)～1月29日(水)	小田急百貨店 新宿店
1月28日(火)～2月4日(火)	東武宇都宮百貨店
2月1日(土)～2月16日(日)	松本パルコ
2月7日(金)～2月14日(金)	小田急百貨店 新宿店 バレンタインワールド
2月7日(金)～2月14日(金)	小田急百貨店 町田店 バレンタインワールド

イベントカレンダー 2013→2014

毎月様々な楽しいイベントが開催されます!ぜひご来店下さい!!

12月

7(土)・8(日) さとのか新作フェア－冬－
新商品の試食、実演販売（そば粉入りクレープ）などを開催。

～20(金) クリスマスケーキ ご予約受付
ご予約特典あります。

～22(日) お歳暮送料 無料キャンペーン
店頭受付のみ 3,000 円以上の商品は送料が無料になります。

1月

12(木) 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。

1(水) 新春初売り
焼き栗や栗ぜんざいの振る舞い、福袋の販売を行います。

18(土)・19(日) ほかほかフェア
ほっこり温まる商品を揃えてお待ちしております。

2月

1/29(水)～2/14(金) バレンタイン チョコレートフェア
バレンタインにぴったりなチョコを使った商品が多数登場!

19(水)～22(土) シュークリームフェア
日替わりシュークリームを、個数限定にて販売します。

雪の日限定 雪の日にお買い上げのお客様に、限定サービスをご用意させていただいております。ぜひご来店ください。

信州 里の菓工房

営業時間 AM9:00～PM7:00　年中無休

〒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） TEL 0265-86-8730

フリーFAX 0120-06-8731 FAX 0265-86-8731（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 / 桃 桃 / 林檎 林檎 / 山芋 山芋
バナ バナナ / キウ キウイフルーツ

要冷蔵 冷蔵にて保存
15℃以下 15℃以下で保存
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。