

清冽な雪解け水をイメージしたゼリーに南信州の情景を映しました。

南駒のゆきみつ

各1個 432円
日持ち 10日

葡萄色の月夜 桃色の夕焼け 太陽のトマト 白樺の山

長野県産山ぶどう果汁のゼリーで南信州の澄んだ夜空を、大粒の杏「信山丸」のシロップ煮で夜空に浮かぶ満月をイメージしました。

貴重な山桃果汁をたっぷり使ったゼリーの中に大きめにカットした白桃を入れ、夕日に染まるアルプスの山々を表現しました。

入道雲 — マシュマロ — 日持ち 10日

空気を含んだ淡いマシュマロでむくむくと立ち昇る夏の雲をイメージしました。

深緑 — 抹茶のふわふわ餅 — 日持ち 10日

柔らかく弾力のある求肥に香り豊かな抹茶をまぶし、山の緑を表しました。

清流 — 砂糖の半生菓子 — 日持ち 10日

昔ながらの寒天菓子「琥珀」に雪解け水の冷たさと透明感を映しました。

川石 — 胡桃チョコ — 日持ち 10日

ローストした香ばしい胡桃にチョコをからめて河原の丸い石を表しました。

広がる信州の栗栽培 駒ヶ根市

chestnut field diary No.10 栗畑誌

「栗はがんばれば収入につながる」と農協の懇談会での談話があり、栗は播えてから収穫まで4年かかるの

もって「信州伊那栗」を効げに行きたいと願う生産者の輪が駒ヶ根に広がっています。今日は駒ヶ根市の第一人者気賀沢康人さんにお話を伺いました。

「栗はがんばれば収入につながる」と農協の懇談会での談話があり、栗は播えてから収穫まで4年かかるの

で最初は迷いましたが、失敗しても再挑戦を続ければ良い」と前向きに栽培を始めました。剪定を自己流で行っていたときは思うように成長しませんでした。が、宮崎さんの指導もあり昨年は300kgほど収穫できました。選果は厳しですが、里の栗工房さんで、全量買い取ってもらえることが何より有難く、手伝ってくれた家族や息子にも礼ができてやがいがあります。この地域でももっと栗農家が増え、一緒に助け合っていくらと思っていきたいと思います。

「駒ヶ根市にも広がっています。栽培、信州里の栗工房では栗の輪がお話を伺った、信州里の栗工房スタッフと栗栽培指導員の宮崎さん

これからは栗をもっと広げるためにがんばっていきます！

南信州の情景

夏の一コマをお菓子で味わう

夏の風情や情景をお菓子で表現した、見た目も味も涼しく爽やかな夏の新作をお届けします。暑い夏の土産に、お子様のおやつにどうぞ。

なつくも

1個(直径12cm) 864円

夏の青空にぽっかりと浮かぶ雲をイメージした、口の中でふわっと溶けてしまう軽いチーズケーキ。中のブルーベリーソースがアクセントです。

日持ち 当日

ほたるのささやき

1個 324円

ざっぱりとしたマスカルポーネチーズムースの中に南国フルーツのジュレを入れました。夏の夜の水辺で飛んでいる蛍の光をイメージしました。

日持ち 当日

あじさい

※酒類を使用しています。

1個 378円

赤ワインゼリーと白ワインムースに三色の牛乳ゼリーをちりばめた大人の涼菓。降る雨にしっかりと濡れるあじさいの花を表現しました。

日持ち 当日

はなび

1個 378円

夏の夜を彩る大輪の花火をイメージしたパバロアです。赤、緑、黄色のチョコのトッピングが華やか。夏の訪れを感じさせます。

日持ち 当日

冷やし中菓

1個(直径12cm) 648円

見た目も名前もこれがお菓子と話題になる一品。麺はみかん味の葛きり、オレンジとレモン酢の柔らかいゼリーを絡めて、具はフルーツとクレープで表現しています。

日持ち 当日

水遊び

1個 324円

口溶けの良いパバロアの上に、水に浮かぶうきわをイメージしたゼリーをのせました。異なる食感をお楽しみください。

日持ち 当日

夏金魚

1個 648円

夏祭りの金魚を思い出させる爽やかなゼリー。レモン果汁としょうが風味の寒天の中で泳ぐ金魚を見ていると、食べるのがもったいなくなります。

日持ち 5日

夏を感じる涼菓

ひんやり、おいしい涼菓

誰もが思わず手を伸ばしたくなる「つるん」とした食感の冷たくておいしいお菓子たち。

のどごしを楽しみながらほっと一息、夏の涼をお楽しみください。

南駒のゆきみつ

癖がなくまるやかな名水と厳選素材を使った清涼感たっぷりのお菓子を、お楽しみください。

各1個 259円
日持ち 10日

ゼリーシャーベット

各1個 315円

果実から作ったシャーベット。冷やしてそのままゼリーとして、凍らせてシャーベットとして、どちらもおいしくお召し上がりいただけます。

日持ち 20日

里の菓 あんみつ

1個 432円

寒天と白玉、一口サイズの水きんとんに信州伊那栗とたっぷりの小豆をかけたお召し上がりください。

日持ち 当日

水ようかん

香り高い北海道産小豆を使った、口溶けのどごしのいい水ようかんに刻み栗を加えました。

あんどうふ

飯島町の「ゆきわの里工房」の豆乳を使った和風プリン。大豆のやさしい風味が特徴です。

水ゼリー

「名水」のおいしさをお楽しみいただける一品です。お好みで黒蜜や果汁をおかけください。

とうふ餅

1箱 378円

飯島町の「ゆきわの里工房」の豆乳を使った新食感のお餅。やさしい甘さのもちもちのお餅です。よく冷やして食感のどごしをお楽しみください。

日持ち 当日

本わらび餅

1箱(9個入) 486円

貴重な本わらび粉を使った本格派。独特の歯ごたえと本物ならではの香りが、わらび餅好きにはたまりません。お好みで黒蜜をかけてお召し上がりください。

日持ち 当日

旬の素材 さくらんぼ

かわいいさくらんぼが、おいしい季節になりました。

旬を迎えたさくらんぼを使用した初夏の味覚をお届けします。

信州フロマージュドールさくらんぼ

1ホール(直径12cm) 1,080円

アーモンドクリームを絞り焼き上げたパイ生地に、レモンジュースで酸味をつけたチーズケーキを入れました。甘味の少ないチェリージャムとさくらんぼをふんだんに使いました。

日持ち 2日

さとのかシヨコラさくらんぼ

1箱(8個入) 1,296円

※酒類を使用しています。

レッドサワーチェリーのゼリーとグリオットをふんだんに使った華やかなチーズケーキ。味噌風味のクッキー生地との絶妙なバランスをお楽しみください。

日持ち 3日

さくらんぼのゼリー

1個 183円

さくらんぼを丸ごと入れたゼリー。スッパリとしたライチゼリーに、食感の違うさくらんぼの葛きりゼリーをミックス。さっぱり爽やかにお召し上がりください。

日持ち 3日

夏の情景と涼を楽しむ、五感で味わう夏のお菓子。