

完熟パインの
パウンドケーキ

夏限定

1本 1,296円

バターの芳醇な香りが広がるパウンド
ケーキに熟したパイナップルの
濃密なおいさを閉じ込み、
しっとり焼き上げました。

日持ち：5日

小麦 乳 卵 WEB

さくらんぼのパウンド

夏限定

1個 162円

みずみずしい酸味が特徴のグリオット
チェリーを使用。ほど良い口どけの中に
チェリーの華やかな風味が感じられます。

日持ち：10日

小麦 乳 卵

パイナップルのパウンド

夏限定

1個 162円

トロピカルな夏色のパウンドケーキ。
酸味と甘みのバランスが絶妙で、冷やすと
一層美味しく召し上がれます。

日持ち：5日

小麦 乳 卵

焼き菓子詰め合わせ

夏限定

1箱・10個入り 1,836円

お土産や季節のお便りとして贈り物に最適な
夏季限定の焼き菓子を詰め合わせました。

日持ち：5日～10日

小麦 乳 卵 大豆 WEB

蓮 餅

NEW

1個 129円

蓮粉でつくるふると弾力のあるお菓子。
和三盆糖の上品な甘さと、のどごしの
良さが夏にぴったりです。

日持ち：当日

果実の小判／パイナップル

NEW

1個 162円

石垣産パイナップルのコンフィチュールを
包んだ夏限定の焼き菓子。
甘酸っぱい南国の香りが楽しめます。

日持ち：10日

小麦 乳 卵

果実の小判／ブルーベリー

NEW

1個 162円

サクサクのサブレ生地に、クリームチーズのまろやかなコクと
ブルーベリーの甘酸っぱい風味があとをひくおいしさ。

日持ち：10日

小麦 乳 卵 大豆

信州サンド／ブルーベリー

NEW

1個 162円

香ばしく、食感の良いパイ生地に、信州産
ブルーベリーの特製ジャムをサンドした
食べ応えのある焼き菓子です。

日持ち：5日

小麦 乳 卵

旬が食べごろ。
おいしさが
つまった
夏菓子

Seasonal

夏のスイーツ
コレクション

さとのかニュース

夏の新作フェア

6月6日(土)・7日(日) 10:00～16:00

新商品の試食やフェア限定商品の販売など。
2日間限定で実演販売も行います。

ランチサービス 水・木曜限定

6月10日(水)～7月9日(木)
毎週 水・木曜日限定 9:30～11:30

1日限定 10組 お一人様 500円
パイやおまかせケーキ、ゼリー、ドリンクなどが
セットで楽しめるおトクなランチ。混雑が予想
されますので事前のご予約をおすすめします。

工房得菓

6月11日(木)

お菓子を作る際に出た不揃い品を
お値打ち価格で提供します。

父の日お菓子教室

6月21日(日) 13:00～15:00

ご自宅でも作れる本格チーズケーキと、メッセー
ジプレートのお菓子教室を開催します。父の日
は、日頃の感謝の気持ちを込めたチーズケーキを
プレゼントしてみてくださいはいかがですか。

●参加希望者は店頭かお電話でお申し込みください。

ブルーベリーフェア

7月上旬ごろから常時開催！(収穫時期が終わり次第終了)

ブルーベリーの収穫を体験して、摘みたてをお菓子に！
ご家族やお友達とご参加いただけます。フェアの詳細は中面をご覧ください。

第6回 創業感謝祭

7月12日(日) 10:00～16:00

1年に1度のお楽しみが満載！！

毎年恒例のバイキングやお菓子作りの体験教室など、たく
さんの楽しいイベントをご用意しています。『地元の美味し
い・楽しい』を集めたワクワクする1日に、ぜひご家族、お友
達とお越しください。

信州 里の菓工房

〒399-3705 長野県上伊那郡飯島町七久保2513番地2
TEL. 0265-86-8730 FAX. 0265-86-8731
営業時間 / AM9:00～PM7:00 年中無休

フルーダイアル ☎ 0120-06-8730 (9:00～17:00)

フリーFAX ☎ 0120-06-8731 (24時間受付)

MIDORI長野店 JR長野駅・新駅ビル2F 信州おみやげ参道“ORAHO”内 営業時間 / AM10:00～PM8:00

オンラインショップでもお買い物ができます。
イベントなどの詳しい内容はウェブサイトでチェック！

信州里の菓工房 検索
<http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>

百貨店催事出店の ご案内

6/3(水)～6/8(月)	JR京都伊勢丹
6/30(火)～7/6(月)	そごう川口店
7/8(水)～7/14(火)	大丸百貨店・心齋橋店
7/15(水)～7/21(火)	小田急百貨店・町田店
7/15(水)～7/21(火)	新潟三越

※日程は変更になる場合がございます。

夏のおたのしみ。
色とりどり
旬の食材

Everyday
FRUITS!

果物の一番おいしい”旬感”に
こだわりました。

さまざまなフルーツが食べごろを迎え、カラフルな色をまとう夏。
見て、食べて、心が華やぐ、そんなスイーツを目指して選びぬいた
みずみずしいフレッシュフルーツをたっぷり使い、食べごろや食感
にもこだわったお菓子をつくりました。今しか食べられない、とって
おきのおいしさをお楽しみください。

旬果のタルト

旬のフルーツを楽しんでいただくためのタルト。一番
おいしい状態でお召し上がりいただけるよう、収穫の
時季や食べごろにあわせてフルーツを変え、毎朝
丁寧に手作りします。

4
種のフルーツを
一度に楽しめる!!

NEW

信州と南国の
フルーツのタルト
〈要予約〉

1ホール
2,300円(直径約12cm)

沖縄直送のパイナップルとマンゴー
地元産の摘みたてブルーベリーと
さくらんぼがコラボ。普段は時季
がわりで提供される4つのフルーツが
一度に楽しめるスペシャルティです。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 要冷蔵