



..おいしさ直送..
さとのか
厳選素材

全国から届く 「旬のめぐみ」

おいしさの最高潮で届く旬の素材。
その風味を最大限に活かして、
大切にお菓子に仕立てました。



レモンの花



みかん大福 1個 129円

NEW

愛知県の生産者・東さんが大切に育てた早生の完熟小玉みかんを丸ごと包みました。眼界まで薄くした求肥と白あんがジューシーなみかんの甘みを引き立てます。

日持ち：当日 卵

柿とレモンのパウンドケーキ

1本 1,404円

NEW

市田柿とレモンマーマレードを忍ばせたパウンドケーキにレモンをスライスしてふんだんにのせて焼き上げました。

ほのかな苦味と爽やかな甘酸っぱさが新鮮！

日持ち：5日 小麦 乳 卵 WEB



タルトシトロン 1個 400円

NEW

レモン果実のフレッシュな酸味が効いたレモンカードに、ダックワーズとイタリアンメレンゲの濃密な甘みがバランスよく混ざり合うイチオシのスペシャルティです。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 大豆 セラチン 要冷蔵

収穫直前まで樹上で。 「樹成り完熟」ノンワックスレモン



香川県の小林さん、浅野さんを中心としたレモン農家さんたちが愛情を込めて育てる「樹成り完熟」レモン。これは、通常グリーンレモンとして販売されるレモンを、あえてギリギリまで樹上で完熟させて収穫するもので、驚くほど濃厚な香りと風味が楽しめます。生産者さんたちと直接取引することで傷みを防ぐためのワックスがけも必要がなく、表皮の部分まで安心して使用できるのです。

..おいしい新年.. 味わう!楽しむ! 冬イベント

いちご祭り

2月19日(金)～2月28日(日)

地元産の“採れたていちご”をたっぷり使った限定商品を販売します。いちご大福の実演販売や採れたていちごも販売いたします！

工房得菓

1月14日(木)

9:00～売り切れ次第終了

味はそのまま!! お菓子を作る際に生まれた不揃い品をお値打ち価格でご提供します。

美味しい素材の コラボレーション!!

北海道素材フェア

1月15日(金)～1月24日(日)

里の菓工房と交流のある北海道の農家さんや企業の素材を使用した限定商品を販売します。
牧場ミルクをたっぷり使ったミルクジャムや、北海小豆と大豆を使った豆大福。かぼちゃやジャガイモがふんだんに入ったキッシュなど様々な商品が登場します。



新春上生菓子のお菓子教室

1月24日(日) 13:00～15:00

要予約・定員10名 高校生以上限定

お一人様 1,000円

新春をテーマにした3種類の上生菓子を手づくりする教室です。包餡から型取り、仕上げまでを職人がじっくりと教えてくれます。

毎週水・木曜日限定

ブランチサービス

1月13日(水)～2月25日(木)

9:00～11:00

予約優先 1日限定10組 お一人様 500円

日替わりのおまかせケーキや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。※1/7(木)よりご予約受付開始

パレンタインスペシャル企画!!

ショコラティエに教わる! パレンタイン お菓子教室

2月11日(木・祝) 要予約・定員10名
13:00～16:00

お一人様 1,500円

本格的なトリュフと生チョコを手づくりし、そのままプレゼントできるようラッピングまでを行います。恋人・友人へのプレゼント、自分へのご褒美と一緒に楽しく作りましょう！



※写真はイメージです。

「こんなチョコを
食べてみたい!!」
女性ならではの素敵な
アイデア大募集!

女性
限定

チョコレートの アイデア大募集

1月7日(木)より店頭にて募集

あなたの「食いたいチョコレート」のアイデアを大募集! 選ばれた素敵なアイデアチョコレートは商品化し、プレゼントさせていただきます。また、実際に店頭にて販売します。



..ふるさとの自慢.. 愛され続ける 冬の味

南信州の上質な 「冬のめぐみ」

守り伝えていきたい 里の伝統・風土をお菓子に

南信州を代表する地域ブランド「市田柿」をはじめ、飯島産のそば、信州伊那栗など、寒さの中でこそ力強く育まれる地域の素材を、おいしいお菓子にアレンジしました。ふるさとの自慢の味として、大切な方への贈り物にもぜひ。



コーヒーや紅茶のお供にぴったりな和スイーツ 市田柿のミルフィーユ

冬限定

1ホール(直径約9cm) 1,620円 日持ち：3日 乳 大豆 セラチン りんご 要冷蔵 WEB

もちりとした果肉感と上品な甘みを持つ市田柿に、バターとりんごを加えた栗きんとん、柚子チーズを重ねました。伝統的な素材を現代風にアレンジした新感覚のスイーツです。

冬限定

軒のひなた柿

1個 324円

上質な市田柿を丸ごとひとつ使い、信州伊那栗のきんとんをたっぷりつけました。「四季の栗きんとん」の冬バージョンです。

日持ち：3日 15℃以下 WEB



信州そばと
チーズのラングドシャ

1箱・6枚入り 570円

RENEWAL

飯島産のそば粉を加えたラングドシャに濃厚なチーズチョコレートをサンド。シャリシャリとした心地よい歯ごたえが魅力です。

日持ち：20日 小麦 乳 卵 大豆 そば



黄金りんごのケーキ

1個 178円

信州産の紅玉のコンポートをたっぷり入れました。しっとりした生地に、香ばしいアーモンドのヌガーがアクセントです。

日持ち：5日 小麦 乳 卵 りんご WEB



信州そばと
くるみのゆべし

1箱(8個入り) 540円

RENEWAL

一口サイズにカットし、食べやすさにもこだわりました。もちりとした食感のゆべしにくるみとそばの実は香ばしさが際立つ逸品です。

日持ち：14日 小麦 大豆 そば クルミ



“一番おいしい瞬間”への想いがつまったカフェ空間

できたてを味わう茶房メニュー

レモンと柑橘類の アップサイドダウンパフェ

・HOTはちみつがけ・

780円

ビタミンたっぷりの柑橘類をふんだんに使いました。果物やアイス、ミルク寒天、グラノーラなどが入ったグラスをお客様自身がお皿の上でひっくり返し、あつあつのはちみつをかけていただく楽しいスタイルです。

小麦 乳 卵 プレンツ



≪ Sweet ≪ chocolate

冬だけの とろける口どけ



信州里の菓工房 ショコラコレクション

当店で使用しているのは、ベルギー・ベルコラーデ社のチョコレートとフランス・ヴァローナ社のチョコレート。カカオの産地の違いや酸味、香りなどのバランスを考慮しながらお菓子に合わせ使い分けることで、一層のおいしさを追求しています。



フリュイショコラ-市田柿-

1個 345円 5個入り 1,725円

冬限定

栗焼酎をほんのり効かせた栗きんとんのガナッシュを市田柿に詰め、ミルクチョコレートでコーティング。干し柿の新たな楽しみ方への提案です。

日持ち：10日 乳 大豆 要冷蔵



レモンとチョコの
フィナンシェ

1個 178円

NEW

自家製のレモンマーマレードを加えて焼き上げました。国産レモンのほろ苦い風味とチョコレートの深い甘みが大人の味わいです。

日持ち：5日 小麦 乳 卵 大豆 WEB

プリンセスショコラ

1個 360円

冬限定

スイートチョコとミルクチョコを使い、卵とバターと砂糖のみで焼き上げたスフレタイプのショコラケーキ。しっとり軽く、口の中でふわりととろけます。

日持ち：当日 乳 卵 大豆 クルミ 要冷蔵



ショコラフランボワーズ

1個 420円

NEW

ガナッシュとビスキュイショコラ、甘酸っぱいフランボワーズジャムを重ねたリッチな味わい。濃厚な口どけの中に、華やかなおいしさの余韻が広がります。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵 ※酒類使用

