

・自慢の栗で、

伝統を紡ぐ

栗の和菓子

新栗の風味が際立つ「今だけ」の愉しみ

甘く、ふくよかな新栗のおいしさを真っ直ぐに引き出した和菓子。伝統の手法に新しさを重ね、奥行きのある味わいに仕立てました。

結び栗

1個 248円 3個 745円

NEW

伝統和菓子「桃山」を里の菓工房流にアレンジ。黄味餡を用いたぱっくりとした生地に、プランターとパニラが香る渋皮栗を丸ごと一粒しのばせました。

日持ち：3～5日 [\[国\]](#) [\[オンライン\]](#)

そば栗羊羹

1本 756円

NEW

飯島町の特産品であるそば粉と栗を組み合わせた逸品。淡く上品な甘みの中に、素朴なそばの風味と、栗の優しい味わいが広がります。

日持ち：3日～5日 [\[そば\]](#) [\[オンライン\]](#)

栗蒸し羊羹

1本 864円

NEW

黄金色の栗が贅沢に顔を出す栗蒸し羊羹。時間をかけて丁寧に蒸しあげること、独特のもっちりとした食感に仕上がりました。

日持ち：3日～7日 [\[小栗\]](#) [\[オンライン\]](#)

信州伊那栗の焼き栗きんとん

1個 248円

日持ち：当日

炙った焼き目の香ばしさと、キリリと効かせた塩が栗のおいしさを絶妙に引き立てます。その日販売するぶんだけを炊き上げる特別な栗きんとんです。

信州伊那栗の渋皮煮

1瓶 2,700円

限定100瓶

厳しい基準をクリアした信州伊那栗の中でも特に大粒のものを厳選し、丹精込めて炊き上げました。高級感あふれる味わいは贈り物にも喜ばれます。

日持ち：45日～90日 [\[オンライン\]](#)

※お渡しは10月10日以降になります。

栗大福

1個 108円

信州産の餅米を使ったやわらかなお餅に、信州伊那栗のおいしさをストレートに出した甘露煮を包みました。しとやかな栗の風味と刻み栗の食感をお楽しみください。

日持ち：当日 [\[小栗\]](#) [\[大豆\]](#) [\[やまいも\]](#)

栗きんとん

1個 216円 6個 1,296円

水を一切加えず、採れたての信州伊那栗と少量の砂糖のみで練り上げ、職人が手絞りで仕上げる秋の銘菓。シンプルゆえに、和栗にしかない深い味わいが伝わります。

日持ち：3日～5日 [\[オンライン\]](#)

栗もちも

8個入り 756円

飯島産の餅米を使ったやわらかなお餅に、丁寧に裏ごした栗きんとんをたっぷりまぶしました。栗きんとんのそばろで「イガグリ」をイメージしています。

日持ち：1日～2日 [\[小栗\]](#) [\[大豆\]](#) [\[やまいも\]](#) [\[オンライン\]](#)

※発送の場合 [\[要冷蔵\]](#) 冷凍30日・解凍後：当日

Let's Study!

栗・豆知識 2016

秋の味覚の代表格である「栗」。実は多くの品種があり、見た目、味わい、収穫時期などもそれぞれ異なります。またおいしいだけでなく栄養価も抜群！タンパク質やビタミン、ミネラルなどを多く含む美容と健康に嬉しい食材なのです。

収穫時期と品種に合わせたお菓子づくり		
8月	9月	10月
丹 沢		筑 波
丹 沢 8月下旬～9月下旬  筑 波 9月下旬～10月上旬 		
早生栗。色はやや白めながら早生の中では栗の風味、香りが秀逸。水分も豊富で、ねっとりとした食感と強い甘みが特長です。 中生栗。日本で栽培される栗の代表品種。果肉は黄色く、上品な甘みと栗らしいホクホクとした食感が魅力です。		

栗の栄養	
ビタミンC	美容や風邪予防に効果の高いビタミンCが豊富に含まれており、その量はりんごの約8倍！タンパク質に包まれているため加熱しても壊れにくく、効率的に摂取できます。
タンニン	栗の渋皮の「渋み」の成分がタンニン。ポリフェノールの一種で強力な抗酸化作用があり、老化の原因である活性酸素を除去し、細胞の老化を防ぐ働きがあります。
食物繊維	むきぐり100g中にセロリの約2.8倍もの食物繊維が含まれています。腸内環境を整え、悪玉菌を減らす働きがあることも報告されています。

NEW

Newazetto Mallon

Mallon Rouge

Satonoka Mont Blanc

ノワゼットマロン	マロンルージュ	※酒類使用	さとのかモンブラン
1個 380円	1個 420円	※酒類使用	1個 430円
日持ち：当日 [小栗] [乳] [卵] [要冷蔵]	日持ち：当日 [小栗] [乳] [卵] [オレンジ] [ゼラチン] [要冷蔵]		日持ち：当日 [小栗] [乳] [卵] [要冷蔵]
栗とノワゼット（ヘーゼルナッツ）のペーストと口当たりの軽いダックワーズで層を重ねた上質なケーキ。周囲に散りばめたローストノワゼットの香ばしい食感も美味。	旬を迎えた栗とブラッドオレンジがマリージュ。まろやかな栗の甘さとブラッドオレンジの甘酸っぱさが互いを引き立て合い、軽やかなおいしさの余韻が広がります。		濃厚な信州伊那栗のペーストをたっぷり絞った定番人気のモンブラン。土台のアーモンド生地にシロップをしみ込ませ、口どけよく仕上げました。

・自慢の栗で、

エレガントな

栗の洋菓子

秋のティータイムに彩りを添える栗スイーツ

新栗の成熟した風味を生かし、パティシエが趣向を凝らして仕上げました。栗の収穫時期だからこそ楽しめる、珠玉の逸品です。

焼きモンブラン

1個 216円

モンブランペーストを洋風栗きんとんで包み、クッキークラムをまぶして焼き上げた片手で食べられるモンブラン。日持ちもよく、贈り物や手土産にも最適！

日持ち：5日～10日 [\[小栗\]](#) [\[乳\]](#) [\[卵\]](#) [\[オンライン\]](#)

栗のパウンド

1個 178円

しっとりとしたパウンドケーキにむき栗と、クッキークラムをまぶして焼き上げた片手で食べられるモンブラン。日持ちもよく、贈り物や手土産にも最適！

日持ち：5日～12日 [\[小栗\]](#) [\[乳\]](#) [\[卵\]](#) [\[オンライン\]](#)

旬果のタルト-栗-

1ホール(約12cm) 1,296円

アーモンドをあしらったタルト生地に、渋皮栗と黄栗を贅沢にトッピング！みんなでシェアして楽しみたいちょっと大き目のタルトです。

日持ち：3日～7日 [\[小栗\]](#) [\[乳\]](#) [\[卵\]](#) [\[オンライン\]](#)

栗あんぱん

1個 194円

塩気の効いた粒あんと栗きんとんを、ふわふわモチモチの生地で包みました。軽い食感で、つつい次の一口が欲しくなるおいしさです。

日持ち：10日～20日 [\[小栗\]](#) [\[乳\]](#) [\[卵\]](#) [\[オンライン\]](#)

栗とそばの
ポルポローネ

1箱(80g) 496円

口に入れた瞬間ホロリとほどけ、栗の優しい甘さと芳しいそばの香りが広がります。ノスタルジックでどこか新しい「幸運を運ぶ」焼き菓子です。

日持ち：15日～30日 [\[小栗\]](#) [\[乳\]](#) [\[卵\]](#) [\[そば\]](#) [\[オンライン\]](#)

栗タルト

1個 194円

アーモンドクリームと栗きんとん入りクリーム、クッキー生地を重ね、風味豊かに仕上げました。

日持ち：5日～12日 [\[小栗\]](#) [\[乳\]](#) [\[卵\]](#) [\[オンライン\]](#)

2016 AUTUMN

信州
さとのか
CAFÉ

できたてを味わう！
CAFÉメニュー

販売時間 10:00～18:00

信州伊那栗の
和風マロンパフェ

880円

信州伊那栗のおいしさを堪能できる、季節限定のリッチなパフェ。濃厚でなめらかなモンブランペーストの下には、マロンクリームや栗アイス、グラノーラ、白玉、抹茶ゼリーなどが美しく層を成し、はんなりと和の風味も香ります。ひとさじごとに異なる食感や味の違いも新鮮！

秋限定

小栗

乳

卵

大豆

他にも栗をふんだんに使ったメニューがたくさんあります！！

地域に愛される味つけを再現！

栗農家・久保田さんちの
おいしい栗おこわ

飯島町田切にお住いの栗農家・久保田明美さん(75)に教えていただいた「栗おこわ」。金色に輝くほっこりとした甘みの栗と小豆をたっぷり混ぜ込んだ華やかなおこわは、日本酒を加えることでもっちり、つややか！思わず顔がほころぶ、素朴なおいしさです。

栗おこわ 1箱 486円

日持ち：当日 [\[ゴマ\]](#) [\[オンライン\]](#) [\[カフェ\]](#)

※発送の場合 [\[要冷蔵\]](#) 冷凍：30日・解凍後：当日

秋といえば、
まずは栗おこわ！



