



・冬だけの楽しみ・
さとのか
ショコラ
コレクション

心安らぐ至福の口どけ chocolate!

芳醇な香りと極上の口どけで
心をほっと緩ませてくれるチョコレート。
果実や市田柿、栗などを合わせ
リッチな味わいに仕立てました。
甘い幸せにとろけるひとときをお過ごしください。

テリーヌショコラ

1個 280円 日持ち:5日～10日 乳 卵 大豆 要冷蔵 オンライン

濃密でめめらかな口どけが楽しめるテリーヌショコラ。ドライフルーツの凝縮された甘酸っぱさが、香り高いカカオの風味を贅沢に際立たせます。※酒類使用

贅沢 point 低温の湯煎焼きでおよそ2時間半。パティシエの丁寧な仕事ラグジュアリーな舌触りを生んでいます

フリュイショコラ市田柿-栗-

1個 345円 日持ち:10日～20日 乳 大豆 15℃以下 オンライン

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、表面にパリパリのチョコをまとわせました。ビターチョコを使った大人の味わいです。

贅沢 point 干し柿の天然の甘みと上質なガナッシュが口の中でとろりと溶け合う人気者。冬だけの限定商品です！

フリュイショコラ市田柿-レモン-

1個 345円 日持ち:10日～20日 乳 大豆 15℃以下 オンライン

人気のフリュイショコラシリーズにレモンが登場！ミルクチョコレートのやさしい甘みの中に、レモン風味のガナッシュの華やかな酸味が香ります。

贅沢 point ガナッシュには香川県産の樹成り完熟レモンを皮ごと使用。素材のまっすぐなおいしさが伝わります



NEW ショコラフランボワーズ 1個 440円
ダークチョコに、あざやかな酸味のフランボワーズを合わせたリッチな味わい。つぶつぶ食感が特徴のフランボワーズコンフィもアクセントに。
日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵 ※酒類使用
贅沢 point 「ビスキュイショコラ」と「ビスキュイサッシャー」2種類のスポンジを合わせることでショコラの風味がより濃厚に

NEW ショコラオレンジ 1個 460円
ヴァローナ社のミルクチョコをクリーム、チョコ板、ガナッシュなど様々なに変化させて重ねました。音、香り、食感など、五感すべてで楽しめる上質な味わいです
日持ち:当日 小麦 卵 大豆 要冷蔵 ※酒類使用
贅沢 point それぞれに異なる6層のハーモニー。音、香り、食感など、五感すべてで楽しめる上質な味わいです



信州里山クグロフ

1ホール(直径約12cm) 1,944円 日持ち:10日～15日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵 オンライン ※酒類使用

雪山をイメージした冬ならではのクグロフ。中に忍ばせたチョコチップやイチジク、オレンジが優雅に調和し、重厚感のあるおいしさが楽しめます。

贅沢 point 仏・アルザス地方の伝統菓子を里の菓流にアレンジ。保存中も果実の風味が日に日に染み渡り、味わいの変化が楽しめます

・ふるさとの自慢・
お菓子で感じる
季節の
うつろい

南信州の冬の恵み

寒さの中でこそ力強く育まれる地域の素材。
古人の知恵に現代のアレンジを加えたお菓子が
冬の穏やかな日々を華を添えます。

冬限定

軒のひなた柿

1個 324円

やわらかな市田柿の中に栗きんとんをたっぷり詰めました。市田柿の品の良い甘さと信州伊那栗のふくよかな味わいが重なります。

日持ち:3日～5日 小麦 乳 卵 15℃以下 オンライン

NEW

リンゴとキャラメルのパウンドケーキ

1個 178円

ソテーした紅玉りんごを加えて焼き上げたしっとり濃厚なパウンドケーキ。キャラメルのほろ苦い甘さの中に、りんごの爽やかな酸味が広がります。

日持ち:5日～12日 小麦 乳 卵 りんご

市田柿のミルフィーユ

1個 324円 **リニューアル**

もっちりとした果実感のある市田柿に、バターとくるみ入りの栗きんとん、杏のハードゼリー、柚子チーズを重ねました。伝統の食材を現代風にアレンジした特別な逸品。もっと気軽に楽しみたいという、便利な個包装にリニューアルしました。

日持ち:3日～5日 乳 大豆 卵 小麦 要冷蔵 オンライン

・さとの厳選素材・
お菓子で際立つ
おいしさの
“旬”感

みかん大福

1個 140円 冬限定

愛知県産の完熟小玉みかんを使用。ジュースで甘酸っぱいみかんのおいしさを引き立てるため、羽衣のように薄く仕立てた求肥と白あんで優しく包みました。

日持ち:当日 卵

全国から届く旬の恵み

おいしさを見極めて届けられる旬の素材。その味わいを大切に活かしたお菓子が冬のひとときをあざやかに彩ります。

リニューアル

タルトシトロン

1ホール(直径約21cm) 4,200円 1個 420円

レモンクリームの酸味をイタリアンメレンゲのまろやかな甘みが包み込む絶妙なハーモニー。柚子ムースやグレープフルーツなど素材の調和にも工夫を凝らし、さらにおいしく進化しました。※酒類使用

日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

NEW

レモンとチョコのパウンド

1個 178円

香川県産の完熟レモンを皮まで贅沢に使用しました。豊かな酸味と発酵バターのコクがバランス良く混ざり合い、しっとり濃厚。口いっぱいに幸せを運びます。

日持ち:5日～15日 小麦 乳 卵 大豆

香川県の生産者さんから直送される「樹成り完熟ノンワックスレモン」。収穫直前まで樹上で完熟させるためそのまろやかな酸味と香り、風味は格別です！

・おいしく、楽しく・
Let's Enjoy!
冬イベント

今年も
やります！

冬だからこそできる新たな楽しみ方
を見つけてみませんか？里の菓工房では様々な
イベントを用意して、冬を楽しむお手伝いをします！

工房得菓

1月19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！

毎週 水・木曜日1日10組限定
ランチサービス

2月1日(水)～2月23日(木)
9:00～11:00

予約優先・限定10組 お一人様 500円

おまかせケーキやドリンクなどが
セットで楽しめるお得なランチ
サービスです。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。

信州里の菓工房 冬のお菓子教室のご案内

※天候により日程が延期になる可能性もございます。

ショコラティエに教わる！ バレンタインお菓子教室

2月12日(日) 要予約・定員10名
13:00～16:00

お一人様 1,500円

本格的なトリュフなどをつくり、そのままプレゼント
できるようラッピングまで行います。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！

和菓子職人に教わる！ 上生菓子のお菓子教室

1月29日(日) 要予約・定員8名
13:00～15:00

お一人様 1,000円

四季をテーマにした4種類の上生菓子をつくりく
る教室です。包あんから型取り、仕上げまでを職人が
じっくりと教えます。