

ワクワクいっぱい、
みんなで楽しむ
夏イベント

今年もやります!!
台湾風かき氷

8月5日(土)・8月6日(日)
11:00～15:00

喫茶で販売するかき氷と違い、
コナツミルクベースの氷を
使用します。移動販売車で行うので、暑い中で食べるかき氷は格別です!

濃厚フレッシュ!!
スムージー実演販売

7月8日(土)～8月20日(日)の土日限定
13:00～15:00

旬のフルーツを使ったスムージーの実演販売を今年も開催!パイナップル、メロン、桃のいずれかのフレーバーを販売します。すべての味を制覇してください♪

和菓子お菓子教室

8月20日(日)
13:00～15:00

要予約・定員10名
お一人様 1,000円

本わらび粉を使った、本格的なわらび餅を職人が伝授します。チラシ中面に載っている、「栗わらび餅」と「みるくわらび餅」をご自身で作ってみませんか?夏休みのおやつや、お招きのお茶菓子に本格和菓子をふるまいましょう!

ランチ教室

●キッシュとデザート
7月30日(日)
●ガレットとデザート
8月6日(日)
〈両日とも13:00～15:00〉

要予約・定員10名
お一人様 1,500円

生活リズムが少し変わる夏休み。遅く起きた日はのんびりランチを楽しんでみませんか?ランチメニューにぴったりな、キッシュとガレットの教室。デザートも一緒に作ります。お招きのランチにも喜ばれるメニューです。

7月上旬 善光寺仲見世通り内 新店オープン!

信州里の菓工房
WEBもあります!

おいしい情報
盛りだくさん!

信州里の菓工房
SHINSYU SATONOKA TSUSHIN

お菓子作りが楽しくなる夏休みイベント。季節のフルーツを使った、旬のフルーツを使ったスムージーの実演販売を今年も開催!パイナップル、メロン、桃のいずれかのフレーバーを販売します。すべての味を制覇してください♪

プラザに!大切な方への贈り物に! 信州里の菓工房のオンラインショップ

お店に足を運ぶのには遠すぎる...というお客様、ぜひオンラインショップをご利用ください! イベントに合わせた限定詰め合わせ、新商品の先行販売なども行っています。また、ご配送先1件につき商品代金5,000円以上のご利用で、送料無料サービスも行っています!

ご自宅用に、贈答用に、皆さまのご利用を心よりお待ちしております!

また、ホームページ、facebookではイベント情報、新商品のご案内などを配信しております。ぜひご覧ください!

ホームページ <http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>
Facebook <https://www.facebook.com/shinsyusatonokakoubou/>

原材料にアレルギーを含んでいます。

小麦 小麦 乳 卵 卵 大豆 大豆 落花生 落花生 クルミ クルミ そば そば キウイ キウイフルーツ オレンジ オレンジ 桃 桃 山芋 山芋 バナナ バナナ リンゴ リンゴ ゴマ ゴマ カシューナッツ

要冷蔵
冷蔵にて保存
要冷凍
冷凍にて保存

WEB
オンラインショップで
購入可能な商品です

茶房
茶房でもお召し
上がりいただけます

冷凍・冷蔵ギフトのご案内

季節の移ろいと、さわやかな涼を感じさせる里の菓工房の夏菓子は、遠い親戚やお友達など、大切な方への贈り物にもぴったり。店頭でのお持ち帰りはもちろん、全国各地へもお届けします。

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

フリーダイヤル ☎ 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 / AM9:00～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
<http://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>

百貨店催事出店のご案内

7/10(月)～7/23(日) エキュート日暮里
7/26(水)～8/1(火) 星ヶ丘三越
8/2(水)～8/8(火) 大丸 神戸店
8/9(水)～8/15(火) 日本橋三越本店
8/16(水)～8/22(火) 横浜高島屋

※日程は変更になる場合がございます。

信州里の菓工房

中央自動車道 駒ヶ根ICより...約20分
中央自動車道 松川ICより...約15分

2017 SUMMER
信州
さとのか
CAFÉ

できたてを味わう!
CAFÉメニュー

夏限定

日本の夏に涼を呼ぶ王道スイーツ
ミントとプレーン寒天の
抹茶クリームあんみつ 780円

ソフトな寒天と、清涼感たっぷりのプリとしたミント寒天、2種類を組み合わせたスペシャルなあんみつ。艶やかな自家製の粒あんや種子島産黒砂糖の黒蜜など、素材の上質さにもこだわった優しく奥深い味わいです。

乳 卵 大豆 オレンジ

まぜて広がる驚きのおいしい
コールドストーン風
まぜるアイスパフェ 800円

冷え冷えの器に盛り付けられたアイスやフルーツ、レアチーズクリーム、グラハムクッキーなどをまぜて楽しむアイスパフェ。まぜればまぜるほど、多彩な味の変化が楽しめます。

乳 卵 小麦 オレンジ

南信州の「いいところ」「いいもの」「いい文化」を伝えたい

SHINSYU SATONOKA TSUSHIN
信州
さとのか
つうしん
VOL. 46

旬菓のタルト

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、収穫の時期や食べごろにあわせてフルーツを変え、毎朝丁寧に手作ります。
※販売時期、アレンジは店頭にてお問い合わせください。

初夏の
フルーツ

いまが食べごろ。

Taste good!!
SUMMER

五感で楽しむ旬の贅沢
毎日をもっと輝かせるスペシャルスイーツ

太陽の光をいっぱいに浴びて色とりどりに輝く初夏のフルーツ。丁寧に栽培されたフルーツには暑い夏に必要なビタミンやミネラルがたっぷり含まれ、身体も心も豊かに導いてくれます。そんな果実のおいしさを五感で堪能していただけるよう、全国各地から素材を選び抜き、職人が工夫を加えてとっておきのお菓子里に仕立てました。フォトジェニックな見た目や味わいはもちろん、香り、食感、耳で感じる菓名の響きにまでこだわった、心華やぐ美味をお楽しみください。

旬の恵み フルーツカレンダー											
6月	初旬 中旬 下旬	杏 6月初旬～7月初旬	さくらんぼ 6月中旬～7月初旬	ブルーベリー 6月中旬～7月中旬	メロン 6月初旬～7月下旬	いちじく 6月初旬～8月下旬					
7月	上旬 中旬 下旬	桃 7月中旬～8月下旬				マンゴー 7月上旬～8月下旬					
8月	上旬 中旬 下旬		ぶどう 8月初旬～8月下旬				パイナップル 7月上旬～8月下旬				