



ワクワクいっぱい、
味わう!楽しむ!
春イベント

美味しいお菓子で HAPPYな春!

2日間限定!! さとのか 新作フェア・春

3月10日(土)、11日(日)
10:00～15:00

イベント限定お試しセット、苺をふんだんに使ったケーキなど新商品が並びます。春のおすすめ商品の試食を用意してお待ちしております!

10日(土)13:00～「おかげやいちご園」さんによる朝採れ苺の販売を行います!



春を満喫!! さとのか春祭り

4月14日(土)、15日(日)
10:00～15:00

毎年恒例!手打ちそばの販売や「いいじま手打ち蕎麦の会」の方の指導によるそば打ち体験(有料)、お花見セットなど限定品の販売を行います。ご家族で、お友だち同士で、里の菓工房の美味しいお花見にお出かけください!

そば打ち体験 11:00～
お一人様
要予約・定員10名 1,500円



※内容は変更する場合がございます。

高校生以下
限定

職人が教えます!! 春休みのお菓子教室

3月25日(日) 13:00～15:00
要予約・定員15名
お一人様 1,500円

今回は今人気の「マシパン」の教室です!好きなキャラクターや動物、お花などを作ってみませんか?
お電話、店頭にてご予約を承ります。



1日限定!! 工房得菓

3月22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販売します。



毎回大人気!
お早めに!

2018 SPRING
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～

喫茶のラストオーダーは営業時間終了の45分前になります。



春限定

どこまでも苺、苺、苺♪ 信州 ストロベリーパフェ

880円

地元産の完熟苺をふんだんにあしらった王道パフェ。ジューシーな苺コンフィやムース、アイスなどさまざまな苺味に包まれて、さりげなく風味を主張する菓ソフトも美味。最後までさっぱり食べられる春満点のデザートです。

乳 卵 大豆 セラチン



春限定

キュンと甘酸っぱい♪ メイヤーレモンの フロマーージュブラン

750円

オレンジとレモンをかけ合わせて生まれた蕎麦村産の「メイヤーレモン」。ジューシーで爽やかなその果実を皮ごとコンフィチュール&ハチミツレモンに仕立て、フロマーージュブランのムースにあわせました。舌にのせた時に広がる鮮やかな酸味と、とろける口当たりも魅力です。

乳 卵 小麦 セラチン

原材料にアレルギーを含んでいます。小麦 小麦 大豆 大豆 乳 卵 やまいも 山芋
桃 セラチン セラチン クルミ クルミ オレンジ オレンジ リンゴ リンゴ

要冷蔵 20℃以下
冷蔵にて保存 20℃以下で保存

オンライン
オンラインショップで
購入可能な商品です

●商品の表示価格はすべて税込表示です。●商品は多数ご用意しておりますが、万一品切れの際はご容赦ください。●デコレーションケーキ、各種ギフトなどご注文承ります。●素材の仕入れ事情により、実際の商品が写真のイメージと異なる場合がございます。●店舗により取り扱い商品は異なります。

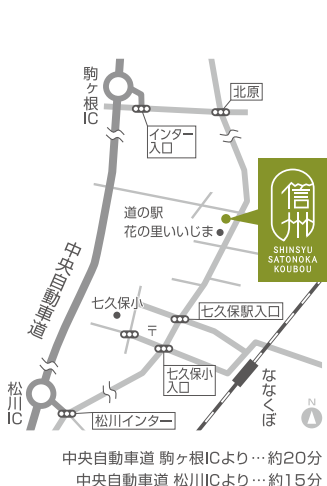
信州 里の菓工房

〒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"ORAOH"内 営業時間 / AM9:00～PM8:00
長野 仲見世店 善光寺参道・仲見世通り TEL. 026-262-1270



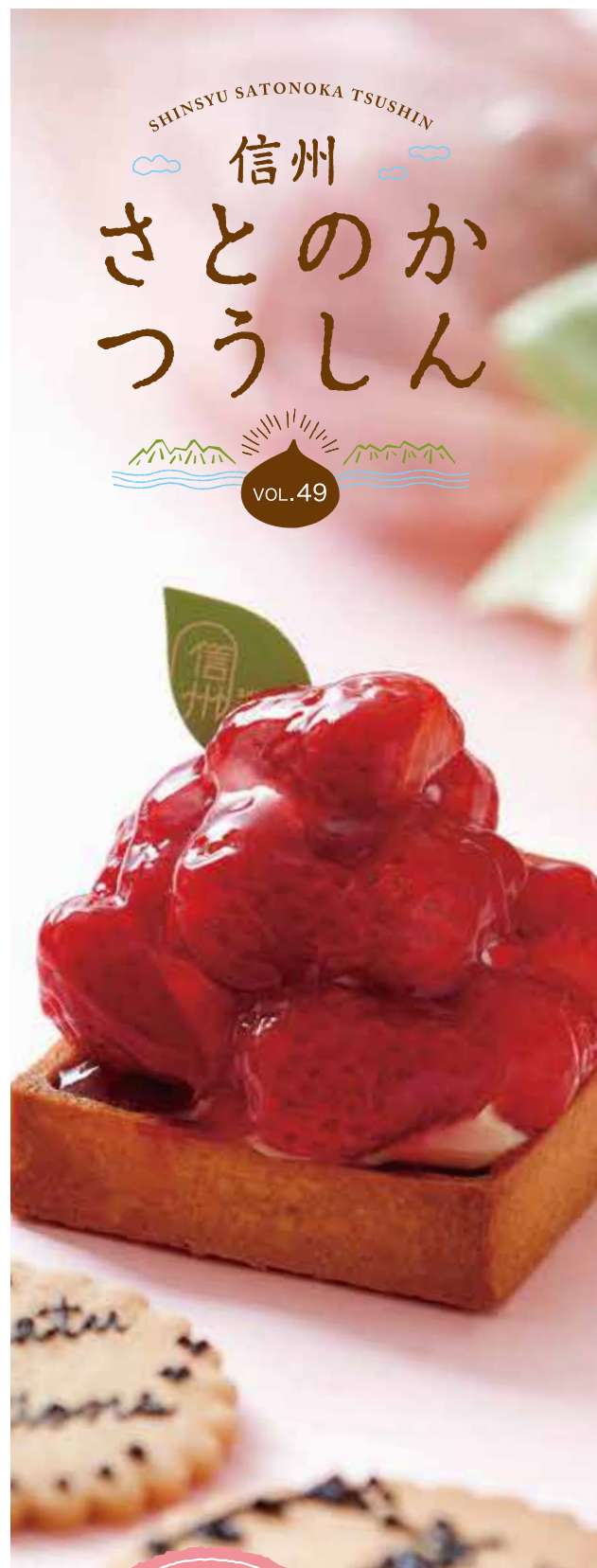
百貨店催事出店の ご案内

3/1(木)～3/14(水) 松本Parco
3/7(水)～3/13(火) 松坂屋上野店
4/18(水)～4/24(火) 松坂屋名古屋店
4/19(木)～4/25(水) 東武百貨店 船橋店

※日程は変更になる場合がございます。

南信州の「いいとこ」「いいもの」「いい文化」を伝えたい

信州里の菓工房 季刊広報紙



大切なあの人へ
春をとどける
スペシャルティ

旬の完熟苺が5粒!
いちごのタルト

1個 440円

駒ヶ根市「おかげやいちご園」さんで大切に育てられた苺を、こぼれおちそうなほどのせた人気のタルト。サクサクのタルト生地に濃厚なカスタードをあわせ、甘酸っぱい「紅ほっぺ」のおいしさを最大限に引き出した自信作です。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 要冷蔵

瑞々しくてジューシー!
白苺のタルト

1個 600円

強い香りと、あふれ出す果汁のおいしさが魅力の白苺。種が赤く色づいたら食べごろの合図です。完熟したそのおいしさを逃さぬよう、タルトに閉じ込めました。駒ヶ根産の「パールホワイト」を使用しています。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 要冷蔵

※苺の仕入れ状況により、販売不可の日もございます。

ほろ苦く甘い大人のタルト
黒苺のタルト

1個 600円

濃く深い色合いの果皮を持ち、濃厚な甘みと香りでブレイク中の黒苺。軽井沢産「真紅の美鈴」を贅沢に使用しました。タルト生地とクリームに加えたブラックココアが黒苺のジューシーな甘みを際立たせます。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

※苺の仕入れ状況により、販売不可の日もございます。



3種の苺を食べ比べ♪
旬果のタルト

1ホール(約12cm) 3,000円

駒ヶ根産の「紅ほっぺ」と希少な白苺、黒苺を組み合わせた特別なタルトです。バター香るタルト生地、リッチなカスタードクリームとともに、個性豊かなそれぞれの苺の味わいをお楽しみください。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

お祝いにぴったり!
紅白タルトセット 1,080円

いちごのタルト 1個、白苺のタルト 1個
販売開始:3/10～



Only for you!!
THANKS
こころを伝える贈りもの。

「おめでとう」「ありがとう」そんなことばが飛び交う春。旅立ちや新たな出会いなど、人生の節目となるこの季節に、気持ちを伝え、人の絆を結ぶお手伝いをするのがお菓子の役目。その瞬間にふさわしいお菓子であるために、信州里の菓工房では工夫をこらしてとっておきのおいしさをご用意しています。

また、春といえば苺の季節。地元農家さんから届く最高級の摘みたて苺をはじめ、市場にほとんど出回ることのない希少な黒苺や白苺など、個性豊かな苺を極上のスイーツに仕立てました。自分へのご褒美に、親しい方への手土産にも。春のティータイムを華やかに彩る「いまだけ」のおいしさをお楽しみください。