

SHINSYU
SATONOKA
KOUBOU



南信州が誇る「市田柿」の干し柿

「信州伊那栗」、蜜いっぱいの林檎。

種子島が誇る「安納芋」、

恵那山の麓が誇る「超特選恵那栗」

「里の菓工房」は、各地の栽培農家と

お客様を結ぶ架け橋です。

冬の店頭に並ぶお菓子の素材は、
信州、恵那、高山、そして種子島産。
その理由は「里の菓工房」にあります。

秋の味覚がそろそろ収穫期を終えるこのシーズン、信州里の菓工房の製菓工房にも地元農家からの干し柿や林檎など色々な素材が集まっています。素材の一つひとつは丁寧に加工され、菓子素材として、別の工房へ全国へと流通します。また、種子島で生産され、加工場でつくられた安納芋の焼き芋、自社製の黒糖、恵那

市田柿の干し柿を細かく刻んだものに練り切りを加えて皮にし、中に栗きんとんを包みました。栗と柿の素朴な風味が口の中でやさしく溶けあうマイルドな仕上がりです。

1個 210円
お日持ち 3日
5個入 1,050円
10個入 2,100円
[麦]

冬の柿きんとん



里の菓工房からの「超特選栗」のお菓子、加工場はまだありませんが「飛騨里の菓工房」の伝統菓子など、別の里の菓工房でつくられたお菓子が、信州の店頭に並びます。

里の菓工房とは、各地の加工所の共通名称でもあり、母体である恵那川上屋のお菓子に対する「想い」でもあります。加工所がある地域の、安心でおいしい素材を発見し、その栽培をお手伝い。さらにその地域の歴史ある食文化に着目し、素材とともに未来に伝える方法を提案していきます。

それぞれの土地で、その場所と作物を愛する農家の方々が心を込めて育てられた素材、それらを有り難くいただき、工房の菓子職人がおいしいお菓子に変える。そのお菓子を食べていただいたお客様の声をまた、栽培農家の方へお届けし、一つの糧としていただく。お客様と栽培農家の架け橋となり、それぞれの工房からの旬の創作菓子で多くの皆さんに喜びの輪が広がることが私たちの喜びです。



南信州市田柿使用
軒のひなた柿

市田柿の中でも、大きき、形ともに最も優れたものだけを厳選して使用しました。土づくりにこだわった市田柿を丸ごと一つ使い、栗きんとんを包んだ最上級のお菓子です。

1個 315円
5個入 1,575円
お日持ち 3日

りんご羹

シヤキシヤキとした歯ごたえと甘酸っぱさの紅玉の蜜煮を洋風の羊羹にちりばめました。今までにない食感と風味のデザートです。

りんご羹 5個入
冬の柿きんとん 5個入
2,100円

1個 168円
お日持ち 20日
[林檎]



南信州林檎パイ

地元産の紅玉を使ったアップルパイ。甘酸っぱく歯ごたえがシヤキつしたりんごの蜜煮と栗きんとんが入った信州だけのオリジナルです。

1ホール 1,575円
お日持ち 2日
[麦][乳][卵][林檎]

安納芋の蜜焼芋



熟成した安納芋を、遠赤外線であぶり1時間以上かけて焼き上げました。砂糖が入っていないかのような天然の甘さ、とろける食感でやみつきになります。

1袋 1,050円
お日持ち 3日(冷凍の場合は1年)

種子島産
安納芋の「提げ芋」

安納芋は収穫後に熟成させることで糖度が15度にもなる、種子島に古来より伝わる「甘薯」です。「提げ芋」は、収穫した安納芋を軒先に約40日間吊し、完熟させる種子島独特の保存方法です。寒暖差と海風にさらされることで、芋のデンプン質が糖化して糖度が増します。完熟した芋を種子島里の菓工房でじっくり遠赤外線焼上げています。

