

栗菓子百味

土づくりから栽培、選果までしっかりとった基準のもと、愛情を持って育てられた栗を使い、和洋の垣根を越えアレンジした栗菓子の数々です。素材の風味を大切に、素朴さと斬新さを併せ持った創作菓子です。



栗三盆 — くりさんぼん —

きめ細かく裏漉した栗に、最高級の和三盆糖を加え型打ちした菓子です。ふわりと溶ける食感にとことんこだわりの形状を丸くしました。

1箱(12個入) 315円
お日持ち 60日



栗納豆 — くりなつとう —

丁寧に皮をむいた栗を少しづつ糖度の高い糖蜜液につけ、じっくり手間をかけてつくる栗納豆です。仕上げに風味豊かな和三盆糖をまぶしました。

1箱(3個入) 555円
お日持ち 20日



栗きんとんぷりん

栗きんとんを牛乳でのばした生地を、葛寒天など自然素材で固めた素朴な和風プリンです。無菌パックなので長期間新鮮な風味を保ちます。

1個 315円
お日持ち 60日 乳 卵



くりかのこ

収穫したばかりの栗を炊いて新鮮なまま無菌パックしました。つなぎなど使わず、栗だけの味と香りを凝縮した、贅沢なお菓子です。

1個 420円
お日持ち 60日



山のつと 栗つづら

炊き上げたばかりの栗きんとんを押し固めた逸品。栗の風味を逃がさないため、いっさいの水を使わずに仕上げました。

1本 840円
お日持ち 7日 要冷蔵



山のつと 栗絵巻

栗きんとんを芯にした蒸し羊羹を朴の葉で包みました。栗と相性の良い朴の葉の香りをお楽しみください。

1本 840円
お日持ち 7日 要冷蔵



山のつと 栗の匠

栗を贅沢に使った栗きんとんの羊羹です。使用している細寒天は、産地恵那山岡でこの羊羹に合う様につくっていただきました。栗をこころゆくまで味わえる逸品です。

1本 1,575円
お日持ち 20日 麦 豆



塩栗羊羹

甘さ控えめ、隠し味で加えた塩が栗の風味をいっそう引き立てます。何度でも渋皮栗を裏ごしして食感をなめらかに、手間暇かけた逸品です。

1本 1,050円
お日持ち 20日



栗羊羹

粒よりの小豆で甘さひかえめに炊いた羊羹生地にやわらかく煮た栗の甘露煮をふんだんにちりばめました。栗の食感が楽しめる贅沢な練り羊羹です。

1本 1,050円
お日持ち 20日



塩栗羊羹1本、栗絵巻1本、栗つづら1本、栗羊羹1本
4本入 3,990円
お日持ち 7日 麦



栗の匠1本、栗つづら1本、栗絵巻1本
3本入 3,465円
お日持ち 7日 麦 豆



栗の匠1本、栗羊羹1本
2本入 2,835円
お日持ち 20日 麦 豆



くりかのこ2個、栗納豆2個、栗三盆1個、栗きんとんぷりん3個
9個入 3,780円
お日持ち 20日 乳 卵



栗きんとんぷりん2個、栗三盆1個、栗納豆1個、くりかのこ2個
6個入 2,520円
お日持ち 20日 乳 卵

詰め合わせ



信州 里の菓茶房
店内の喫茶スペース限定商品
カスタードフォンデュ
ほんのりラム酒が香るあつあつのカスタードクリームに、フルーツやアイス、白玉などをつけていただく楽しいデザートです。

原材料に上記アレルギーを含んでいます。
麦 小麦 豆 大豆 林檍 林檍 蕎麦 蕎麦 落 落花生 山芋 山芋 桃 桃
乳 乳 胡桃 胡桃 オレ オレンジ 卵 卵 ゼラ ゼラチン パナ パナナ キウイフルーツ

冷蔵にて保存
冷凍にて保存

信州 里の菓工房

営業時間 AM9:00~PM7:00 年中無休(元日除く)

〒399-3705 長野県上伊那郡飯島町七久保 2513 番地 2
フリーダイヤル ☎0120-06-8730 (AM9:00~PM5:00) TEL0265-86-8730
フリーFAX ☎0120-06-8731 (24時間受付)

