



夏を彩る
旬果のスイーツ

様々なフルーツが旬を迎える夏。
ジューシーな美味しさを活かした
とつておきのスイーツが
幸せなひとときをお届けします。

さらめく夏の 食べごろフルーツを贅沢に さらめく夏の スペシヤリテ

丸ごとシリーズ -スイカ・メロン・桃・いちじく-

1個 555円～ 日持ち：当日 要冷蔵 ※販売時期、アレルゲンは店頭にてお問合せください

Special!!
FRUITS

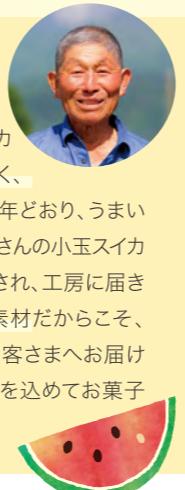


アルプスを望む広大な畑には、苗がいっぱい!

完熟フルーツのおいしさを丸ごと味わえる大好評の丸ごとシリーズ。果肉とゼリーのみずみずしさを活かした「スイカ」、ブリム、スポンジ、カスタードクリームが芸術的に層を織りなす「メロン」、上伊那産の桃を丸ごと使い、なめらかなカスタードクリームをたっぷりめた「桃」など、それぞれの果実に合う素材をバランス良く重ねた華やかなスイーツです。

上沼さんの小玉スイカ“ひとりじめ” 丹精込めて作った
スイカを皆さんに!

飯島町本郷で農家を営む上沼 久仁雄さん(81)。収穫の目安。上沼さんの手がける小玉スイカ「ひとりじめ」は糖度12度前後と非常に甘く、きめの細かい食感が特徴です。「今年も例年どおり、うまいスイカができると思うよ」と笑顔で語る上沼さんの小玉スイカは、最高に美味しい瞬間を見極めて収穫され、工房に届きます。農家さんが愛情を込めて育てる素材だからこそ、その美味しさを丁寧にお菓子に変えてお客様へお届けしたい——。里の菓工房では今日も真心を込めてお菓子作りに励んでいます。



水さんとん

3個 678円

飯島町の名水「越百(こすも)の水」と同じ水脈の水を用いた透明感のある生地で、信州伊那栗の栗さんとんを包みました。つるんとすべるような喉越しが涼しさを呼ぶ逸品です。

日持ち：3日～5日・冷凍30日(解凍後4日)
要冷蔵 オンライン(冷蔵・冷凍発送)

水さんとん-抹茶-

3個 678円

清流に映る深緑をイメージした抹茶味の水さんとんです。ほろ苦い抹茶の風味に、信州伊那栗のやさしい甘みがスッと溶け合います。

日持ち：3日～5日・冷凍30日(解凍後4日)
要冷蔵 オンライン(冷蔵・冷凍発送)

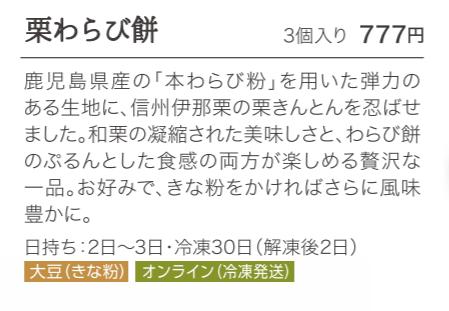


生どら焼 -ブルーベリーレアチーズ-

1個 248円

一枚一枚丁寧に焼き上げたどら焼き生地に、刻み栗入りの自家製あん、生クリーム、レアチーズを重ね、飯島産のブルーベリーをたっぷり挟みました。ブルーベリーレアチーズの爽やかな酸味と、ふんわり優しい生地が相性抜群です。

日持ち：当日 小麦 卵 乳 ゼラチン 要冷蔵



栗わらび餅

3個入り 777円

鹿児島県産の「本わらび粉」を用いた弾力のある生地に、信州伊那栗の栗さんとんを包みました。和栗の凝縮された美味しさと、わらび餅のぶるんとした食感の両方が楽しめる贅沢な一品。お好みで、きな粉をかけばさらに風味豊かに。

日持ち：2日～3日・冷凍30日(解凍後2日)
大豆(きな粉) オンライン(冷凍発送)



パウンドケーキ

1個 178円

ダイスカットにしたフルーツやジャム、果汁をたっぷり加えて焼き上げた手の平サイズのパウンドケーキ。芳醇なバターの香りの中にフルーティーな酸味が広がります。お日持ちも良く、夏の手土産にもぴったりの焼き菓子です。

日持ち：5日～12日 小麦 卵 乳 桃 要冷蔵



マンゴー&杏

桃&木苺



美味しいフォトジェニック! 2018 夏のイチオシ SWEETS!



もちり、ぷるんの新食感♪

RENEWAL

みるくわらび餅 -桃・抹茶栗あずき・いちじく-

1個 378円 6個入り 2,484円

日持ち：1日～3日・冷凍30日(解凍後2日)
乳 大豆 桃 要冷蔵 オンライン(冷凍発送)

本わらび粉に牛乳と生クリームを合わせた大人気の「みるくわらび餅」を、リニューアルしました。ほんのり優しい甘さの「みるくわらび」に果実感たっぷりの苺ソース、桃ソースが相性抜群。ほろ苦い「抹茶栗あずき」には、刻み栗入りのあんと白玉を贅沢にあしらいました。親しい方への手土産にもおすすめです。



ブルーベリー プレーン 抹茶 桃 杏

ころんと可愛い ひとつサイズ 5色の水さんとん

-ブルーベリー・プレーン・抹茶・桃・杏-

1箱 864円

透明感ある生地で信州伊那栗の栗さんとんを包んだ、宝石のように可愛い一口サイズの水さんとんです。信州産のブルーベリー・桃・杏のピューレを加えたフルーティーなフレーバーも仲間入り。ふるんとした食感に、栗さんとんのまろやかな美味しさが重なり合う夏ならではの逸品です。

日持ち：3日～5日・冷凍30日(解凍後4日)
桃のみ 桃 要冷蔵 オンライン(冷蔵・冷凍発送)

宝石みたい
ギフトに最適!



さとか あんみつ

453円

栗あんで楽しむ当店ならではのあんみつ。水さんとんをくずしながらお召し上がりいただくことで豊かな風味が広がります。プリッとした食感の白寒天にふどう寒天を組み合わせ、色とりどりのフルーツを添えました。日持ち：1日～2日 大豆 桃 要冷蔵

桃のテリース

248円

川中島白桃のプレザーブをぎっしり加えたリッチなスイーツ。旬を迎えた桃の甘い香りと、しつこりした食感が幸せを運びます。甘酸っぱいカシスの風味もアクセントに。

オンライン
日持ち：3日～5日 小麦 卵 乳 桃 要冷蔵



本わらび餅

518円

鹿児島県産の希少な「本わらび粉」を用い、丹念に練り上げることで実現した本物ならではの風味と食感。昨年よりも少しだけ柔らかくリニューアルしました。自家製の黒みつをかけてお召し上がりください。

日持ち：1日～2日 大豆(きな粉) ゴマ 要冷蔵



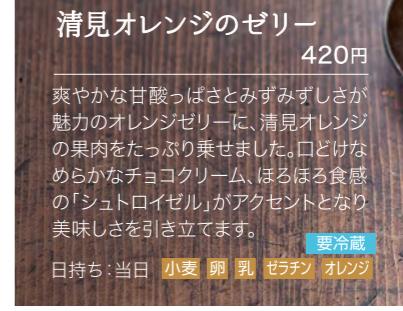
NEW

2層のコーヒーゼリー

430円

里の菓工房オリジナル焙煎ブレンドの芳醇な香りとコクを閉じ込めました。コーヒーゼリーと、ふんわり柔らかなコーヒームースが奏でる絶妙なハーモニー。別添のクリームをかけてお召し上がりください。

日持ち：当日 卵 乳 ゼラチン 要冷蔵



清見オレンジのゼリー

420円

爽やかな甘酸っぱさとみずみずしさが魅力のオレンジゼリーに、清見オレンジの果肉をたっぷり乗せました。口どけなめらかなショコクリーム、ほろほろ食感の「シューロイゼル」がアクセントとなり美味しさを引き立てます。

要冷蔵
日持ち：当日 小麦 卵 乳 ゼラチン オレンジ

