

Thanks you!!

15th
ANNIVERSARY!!

全国へ届いています!
信州伊那栗プロジェクト

「南信州に栗の大産地を作ろう」と、生産者、行政、信州里の菓工房が想いをひとつに取り組んできた「信州伊那栗プロジェクト」も今年で15年目を迎えました。目指したのは、**信州伊那栗を立派なブランド栗に育て、全国へと発信していかたい**ということ。その取り組みも徐々に実を結び、現在では、都内の百貨店や有名パティスリーで信州伊那栗を用いたスイーツが展開されるなど広がりをみせています。信州伊那栗を通じて、飯島町を中心とするこの地域、人の魅力を伝えていきたい。私たちの取り組みはこれからも続きます。

栗畠を育てる

「桃栗3年、柿8年の言葉がありますが、信州伊那栗は苗木を植えてから収穫までに5年という長い月日を費やしてじっくり育てられています。

栗の木の剪定

「超低樹高栽培」を採用。丁寧に剪定を行い、日当たりと風通しを良くすることで実の大きな栗が安定的に育ち、栽培管理の省力化にもつながります。

収穫

JA上伊那の管理のもと、品種の指定から栽培方法の徹底、鮮度、不良果選別の徹底など、厳しい選別基準をクリアしたものだけが認められる「超特選栗」。大粒で色艶も良く、風味の濃い信州伊那栗は、品質の確かな「ブランド栗」として全国的に高い評価を得ています。

加工品を供給

「漉し粉」を百貨店やパティスリーへ提供することも、砂糖なども一切加えられていないため、信州伊那栗の良質な風味が生かせる喜ばれています。

各地域で販売

信州里の菓工房では、採れたての栗を真心込めてお客様に仕立ててお届けしています。百貨店、ネット通販を通じて全国にも発信しています。

工房で加工

基準をクリアした栗は収穫日の夕方には工房に届き「漉し粉」に加工されます。先進の冷凍装置で風味まで瞬間凍結。採れたての美味しさが保たれます。



信州伊那栗とは…

JA上伊那の管理のもと、品種の指定から栽培方法の徹底、鮮度、不良果選別の徹底など、厳しい選別基準をクリアしたものだけが認められる「超特選栗」。大粒で色艶も良く、風味の濃い信州伊那栗は、品質の確かな「ブランド栗」として全国的に高い評価を得ています。



秋の新作スイーツ



NEW



NEW

自慢の栗で、毎年食べたい! 定番スイーツ

さとのかモンブラン 1個 480円
濃厚な信州伊那栗のペーストをたっぷり絞った人気のモンブランです。土台のアーモンド生地にシロップをしみませ、口どけよく仕上げました。
日持ち: 当日 小麦 乳 乳 要冷蔵

ノワゼットマロン 1個 420円
口当たりの軽いダックワーズに、栗・ノワゼット(ヘーゼルナッツ)のペーストを重ねました。贅沢に散りばめたローストノワゼットの香ばしさもアクセントです。
日持ち: 当日 小麦 乳 乳 要冷蔵

旬果のタルト -栗-
1ホール(約12cm) 1,404円
アーモンドをあしらった香ばしい生地に、大粒の渋皮栗と甘露煮をのせました。みんなでシェアして楽しむ秋限定の特別なタルトです。
日持ち: 3日~7日 小麦 乳 乳 オンライン 要冷蔵

こっくり濃厚なハイカカオムース
リ・シュシュ

1個 420円

栗と洋梨のマリアージュ
ポワールマロン

1個 430円

美容と健康に効果のある「ハイカカオ」を使用した濃厚なムースショコラ。ピスキューディングワーズをベースに、アーモンド風味の「クリスティヤン」のカリカリとした食感が、ぱりっとしたムースの味わいです。

日持ち: 当日 小麦 乳 乳 大豆 ゼラチン 要冷蔵

洋梨のコンポートを混ぜ込んだ自家製洋梨ピューレのムースに、フランスのマロンムースを重ね、風味豊かな渋皮栗を贅沢にトッピングしました。間に広げたコーヒーポンジがほろ苦く香る大人の味わいです。

日持ち: 当日 小麦 乳 乳 ゼラチン 要冷蔵



できたてモンブランの中身

信州伊那栗のもっと美味しい瞬間を味わっていただくなめ、カフェ限定で提供されている究極のモンブラン。その美味しさの秘密に迫ります!



あっさり無糖の
生クリーム

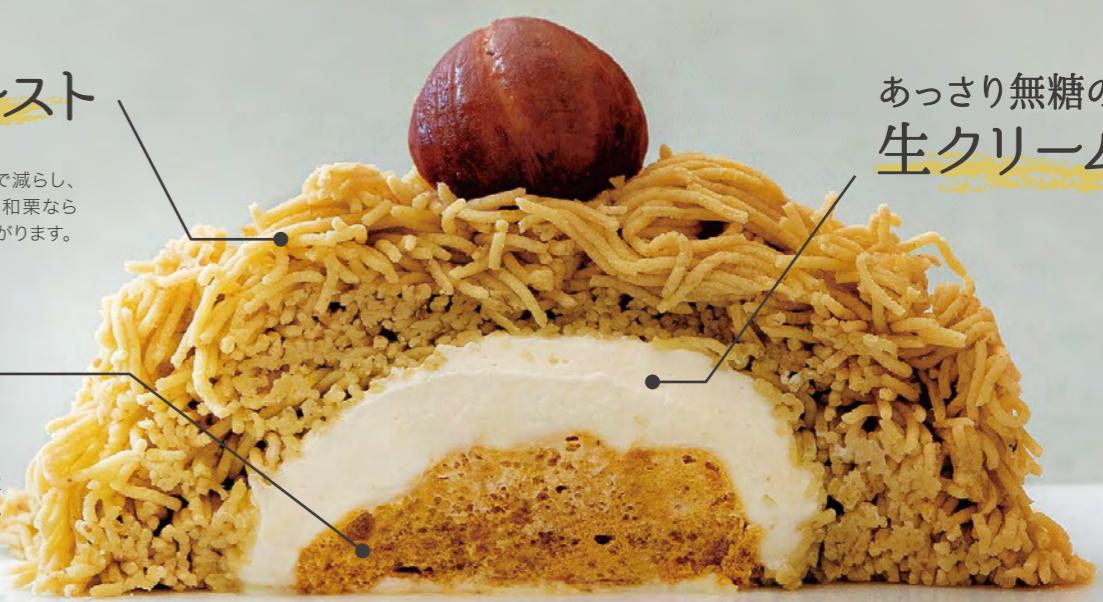
無糖の生クリームはふわっと軽い口どけ。ミルキーなコクが、栗の甘みを一層引き立てます。

CAFE限定

[Sサイズ]
単品 600円
ドリンクセット 800円

[Mサイズ]
単品 1,000円
ドリンクセット 1,200円

販売時間 9:00~17:00まで
小妻 乳 女 カフェ



口の中でとろける
メレンゲ

土台となるメレンゲは、このモンブランに欠かせない名脇役。サクサクでありながら口の中でジュワっと溶ける食感がアクセントに。



NEW モンブラン大福

濃厚な栗ペーストと生クリームを求肥で包んだモンブラン大福。もっちもちでやわらかなお餅と栗、生クリームの美味しさが口の中で贅沢に溶け合います。
日持ち: 当日 小妻 乳 乳 ゼラチン 要冷蔵
オンライン (日持ち 冷凍: 30日、解凍後: 当日)

栗きんとん 3個入 678円 6個入 1,356円

採れたての信州伊那栗にほんの少しの砂糖を加えて炊き上げ。職人がひとつひとつ茶巾絞りにする秋の銘菓。シンプルな味わいの中に気品を感じる逸品です。

日持ち: 3日~5日 オンライン



栗おこわ
1箱 540円

栗の漬物煮
1瓶 2,700円

飯島産の餅米を使い、毎朝蒸し上げるふくらつやかなおこわ。絶妙な塩加減で、ホックリした栗の甘みが際立つ。秋ならではのごちそうです。
日持ち: 当日 オンライン (日持ち 冷凍: 30日、解凍後: 当日)

日持ち: 45日~90日



焼き栗きんとん
1個 270円

その日販売するぶんだけを炊き上げる特別な栗きんとん。飯島産の餅米を使ったやわらかなお餅にまとわれました。実りの秋ならではの贅沢な味わいです。
日持ち: 1日~3日 小妻 やまいち 大豆
オンライン (日持ち 冷凍: 30日、解凍後: 2日)



栗のフィナンシェ
1個 178円

ヘーゼルナッツのフィナンシェに栗のペーストを加えて秋仕様に。上品な栗の甘さにヘーゼルナッツの香ばしさが調和します。
日持ち: 5日~15日 小妻 乳 大豆
オンライン 要冷蔵

日持ち: 5日~15日 小妻 乳 大豆
オンライン 要冷蔵



洋酒が香る なめらかリッチな 栗のテリーヌ



栗と紅玉のテリーヌ
1個 324円 1本 1,404円

黄金色の栗甘露煮と、洋酒漬けにした信州産ドライ紅玉をたっぷりと信州伊那栗のペーストを使った、まろやかな味わいです。※酒類使用
日持ち: 5日~12日 小妻 乳 大豆 りんご
オンライン 要冷蔵

日持ち: 5日~15日 小妻 乳 大豆
オンライン 要冷蔵