

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！

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29日(日) 要予約・定員15名
13:00～15:00

お一人様 1,500円

昨年開催した「マシパン」教室を開催！
好きなキャラクターや動物を自分で
作ってみませんか？
ご予約は、店頭・お電話にて承ります。
先着順のためお申し込みはお早めに！

**春を満喫!!
さとのか春祭り**

4月5日(日)
10:00～15:00

恒例の春のイベント！
今年は一日限りの限定でお花見に
適した限定商品をご用意して、皆様
のご来店をお待ちしております！



いちごあめ実演販売

11:00～なくなり次第終了
話題のいちごあめを実演販売！
ご自宅でも手軽にお作りいただける
レシピもご案内！

※内容は変更する場合がございます。





**よ〜く見ると実は!?
エイプリルフール**

4月1日(水)

見た目は・・・のお菓子を今年も販売し
ます！ご自宅や職場で皆さんでちょっ
とした「嘘」を楽しんでみるのはいかがで
しょう♪

2020 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。

**南信州産苺たっぷり
さとのかパフェ**

1,000円

春限定

食べごろを迎えた南信州産の完熟いちごを贅
沢に。上から、苺シフォン、ミルクゼリー、自家製
の苺ゼリー、苺アイスを重ね、さまざまな苺の
美味しさを表現しました。底に潜ませた苺コン
フィの甘酸っぱさも鮮やか。お菓子屋さんなら
ではこのこだわりが詰まった王道パフェです。

乳 卵 大豆 セラチン

**もちもちクレープ
・喬木村産メイヤーレモン
バターソースかけ**

780円

春限定

焼きたてもちもちのクレープに、たっぷりの生ク
リームと喬木村産メイヤーレモンのコンフィ
チュールを挟み、バターソース、バニラアイス、メ
イヤーレモンで彩りました。メイヤーレモンのや
わらかな酸味とバターソースが調和し、コクはあ
りながらも爽やかな美味しさが広がります。

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 乳 卵 卵 やまいち 山芋
桃 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 アーモンド アーモンド

要冷蔵 15℃以下
冷蔵にて保存 15℃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“ORAHO”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

オンラインショップでもお買い物ができます。
イベントなどの詳しい内容はウェブサイトでチェック！

信州里の菓工房 検索
<https://shinsyusatonokakoubou.co.jp/>

発送も承っております。(送料別途・発送対象外の商品もございます。)お気軽にお電話ください。

SHINSYU SATONOKA TSUSHIN
信州
さとのか
つうしん
VOL.58



あまおうのタルト 1ホール(12cm) 4,000円

濃厚な甘みと爽やかな酸味を持ち「真っ赤なJEWEL」とも評されるあまおう。
水と土と栽培法にこだわり、最高級の苺を栽培する福岡県「楽農ファームたけ
した」さんから直送される完熟のあまおうをこぼれ落ちそうなほどたっぷりの
せた贅沢なタルトです。あふれる果汁と共に、口福が広がります。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 アーモンド 要冷蔵

いちごのティラミス 1個 450円

苺とマスカルポーネのムース、自家製の苺コンフィ
を美しく重ねた春限定のティラミス。ムースのやさ
しい甘さがジュシーで甘酸っぱい苺の風味を
際立たせます。世代を問わず愛される美味しさと
愛らしいリックスで手土産にもおすすすめです。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 要冷蔵

オペラフレーズ 1個 420円

フランス伝統菓子のオペラも苺味に。本場の製法を
忠実に守り、苺のガナッシュと苺のバタークリーム、
アーモンド風味の生地を9層に重ねました。バターク
リームとガナッシュが口の中でほどけるように溶け、
上品な苺の香りが広がります。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

エクレールフレーズ 1個 360円

ザクザクの食感が新しいクロッカンのシュー生地に、
クリームのコントラストが絶妙。 駒ヶ根高原「すらん
牛乳」を使ったカスタードクリームをベースに、爽やかな
ヨーグルト味の生クリームを重ね、苺の風味がギュッと
凝縮したビューレ入りのムースを忍ばせました。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 要冷蔵

「Now is the best!」

STRAWBERRY

苺づくしの春、到来です！

やわらかな陽射しを浴びて草木も芽吹き、あちらこちらに春の気配。農家さんたちが大切に
育ててきた苺も真っ赤に熟し、食べごろを迎えています。

信州里の菓工房では、地元駒ヶ根産の「紅ほっぺ」を中心に、市場にほとんど出回ることの
ない希少な「白苺」など選りすぐりの苺を贅沢に使い、極上のスイーツに仕立てています。
今年度、仲間入りしたのは福岡県「楽農ファームたけした」さんから直送される「あまおう」。
新鮮なあまおうをたっぷり使った季節限定のタルトは、大粒でジュシーなあまおうの魅力が
ギュッとつまったスペシャルティ。「いちごのタルト」や「白苺のタルト」との食べ比べもおすすすめです。

大切な方への贈り物に、自分へのご褒美に。春のティータイムを彩る「いまだけ」の美味し
さをお楽しみください。





いちごのタルト 1個 460円

ほっぺが落ちそうなほどおいしいことから
その名がつけられた「紅ほっぺ」。駒ヶ根
「おかげやいちご園」で大切に育まれた
紅ほっぺをたっぷりとのせました。
完熟苺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 アーモンド 要冷蔵

白苺のタルト 1個 630円

あふれ出すジュシーな果汁と強い香りが魅力
の駒ヶ根産「パールホワイト」を使用。種が赤く
色づいたら食べごろの合図です。おいしさが増す
完熟のタイミングを見極め、たっぷりの生クリー
ムでその優しい甘みを引き立たせました。

日持ち：当日 小麦 乳 卵 アーモンド 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。