

マシュマロ

最近「ギモーブ」という本来の名前で、人気の高いマシュマロ。温かいココアなどにいれてもとろりとおいしく召し上がれます。

お日持ち 10日

アマンドショコラ

香ばしくローストした大粒のアーモンドをスイートチョコでつつみ、粉糖で仕上げました。ほろにがさと食感のよさで、あとをひくおいしさです。

お日持ち 20日

ふわふわ餅

求肥でできた小さなお餅。ふわふわであっさり甘さ控えめ。クセになる食べ心地です。

お日持ち 10日

パルポーネ

アーモンドの香り豊かな生地を小さく固めたお菓子は素朴ながらとても手間が掛かっています。口に入れるとほろほろと溶け出します。

お日持ち 20日



1箱 1,260円

ホワイトデーの贈り物にもぜひ
南信州の白い春 — なごりゆき —
層は春の訪れをつけていても、信州ではまだ寒の戻りがあります。いったん雪が溶けて土や緑が顔をのぞかせた大地。山の樹や歩道の石畳。河原の石や咲きかけた花々。寒の戻りてまたらついた雪がそれらの風景に薄く白く降りつもる、弥生の南信風景をお菓子に映しました。マシュマロデーともいわれるホワイトデーのプレゼントにも是非、この郷愁たっぷりロマンチックなお菓子を。

南信州の恵み

オリジナル素材を
ふんだんに使用しました
季節の果実、大地の作物、
食文化、生活文化の恩恵。
南信州からいただく
優れた素材を工夫して、
お菓子にかえました。

苺のコンフィ

素材が持つ本来の風味と色を活かす特殊な技術を使い、旬の苺を低温でコトコト煮詰めました。鮮やかな色と芳醇な香りのジャムです。

1瓶 630円
お日持ち 30日

ごまのトウail

胡麻と竹炭をくわえて洋風に焼き上げたおせんべい、竹炭のしゃりしゃり感が新鮮。健康にも良いお菓子です。

1袋 420円
お日持ち 30日

そばしゅー

生地とカスタードクリームにそば粉を加えたとてもめずらしいシュークリームです。ふんわり香る蕎麦の風味とカスタードの組み合わせが新しい味です。

1個 84円
お日持ち 当日

ハードゼリー

杏／桃／苺／林檎／ブルーベリーフルーツのビューレを煮詰めて固め、砂糖をまぶしたカラフルなゼリー。果汁本来の甘さを活かし食べやすく仕上げました。

1袋 126円
お日持ち 20日

ロシェ

メレンゲにココナッツと長野県下伊那郡豊丘村・社会福祉法人信濃こぶし会授産施設「こぶし園」でつくられた竹炭パウダーをあわせました。ロシェ＝岩山という名にぴったりの色と形です。

1袋 367円
お日持ち 30日

苺のパパロア

カラメルゼリーとパパロアでプリン風に仕上げました。苺のコンフィを使い鮮やかな赤と新鮮な酸味が特徴です。

1個 420円
お日持ち 当日

春駒レアチーズ

苺のクランチ、カスタード、チーズクリームで仕上げた、残雪の白い駒ヶ岳。おぼろ月に照らされる山桜をイメージしました。

1個 346円
お日持ち 当日

カップケーキ

カップで焼いた生地の上に、5種類のバタークリームをのせました。色は素材本来のもので、優しい風味です。

各1個 210円
お日持ち 3日

春らしく彩り鮮やかな
生菓子を揃えました。
お日持ちは短いですが、新鮮なおいしさが魅力の洋風生菓子です。



陣屋の小判

陣屋の小判焼菓子詰め合わせ
千両箱

1箱 2,100円〜

半熟スフレ[栗チョコ]

メレンゲでふんわり仕上げたチョコレートをスフレ。生地のふわっとした口どけと渋皮栗のアクセントをお楽しみいただけます。

1個 147円
お日持ち 3日

半熟スフレ[チーズ]

カスタードクリームをベースにメレンゲを加え、しっとり焼き上げました。口の中でずっと溶けるレアな食感が魅力です。

1個 147円
お日持ち 3日



大判栗饅頭

栗の甘露煮と栗きんとんを粒あんでつつんでどっしり大きく焼き上げた栗饅頭。大判の豪華さと貴族を出しました。

1個 1,575円
お日持ち 3日



大判黒糖キャラメルパイ

さくさくのパイの上に柔らかな黒糖のキャラメルをたっぷりのせた大判サイズの焼き菓子です。

1枚 315円
お日持ち 3日



黒糖パウンド

生地にブラックココアと黒糖を混ぜた漆黒のパウンド。キャラメリゼした胡桃が香ばしいお菓子です。

1個 157円
お日持ち 5日



抹茶マドレーヌ

香り豊かな抹茶をつかったリッチなマドレーヌ生地、小豆の蜜煮ときざみ栗をちりばめました。

1個 157円
お日持ち 5日



栗パウンド

マジパンを使った生地に洋酒で漬けた栗を散りばめ、黒糖でコクをつけました。

1個 157円
お日持ち 5日



栗饅頭

栗といえは栗饅頭ということで、自慢の栗饅頭になるようにじっくりと試作を重ねて里の菓工房らしい食感と風味をだしました。

1個 157円
お日持ち 5日



かりんとう饅頭

黒糖饅頭を高温の油でからりと揚げて風味アップ。トースターで温めるとかりんと揚げてたての食感になります。

1個 157円
お日持ち 5日



タルタデブルーベリー

アーモンドタルトの生地にブルーベリージャムをトッピングしました。自然薯が隠し味です。

1個 157円
お日持ち 5日



アマンドレーヌ

クッキー生地のうえにアーモンドとピーナッツをのせた焼き菓子です。オレンジピールがほのかに香ります。

1個 157円
お日持ち 5日



洋風栗きんとん

栗きんとんの生地にバターや生クリームを加え、スイートポテト風に焼いた洋風の栗きんとんです。

1個 157円
お日持ち 5日



ダクワーズ[栗]

生地は、挽き立てのアーモンドプードルと卵でふくらませるのが特徴。発酵バターを加えて香ばしく焼き上げたダクワーズに栗のバタークリーム、4種(苺・杏・林檎・ブルーベリー)のジャムをそれぞれサンドしました。

お日持ち 各5日



ダクワーズ[苺]

お日持ち 各5日



ダクワーズ[杏]

お日持ち 各5日



ダクワーズ[林檎]

お日持ち 各5日



ダクワーズ[ブルーベリー]

お日持ち 各5日

陣屋と千両箱

飯島町歴史民族資料館は、ご存じのように「飯島陣屋」とよばれた代官所跡に建てられました。信州伊那谷はその昔、天領とよばれる国の管轄地で、陣屋はその天領を納める代官の役所でした。江戸から遠く離れた山国にあった国の要所、代官所に集まった信州伊那谷のお宝たち、大判小判。そんなイメージで小判の形のお菓子をたくさんつくり、千両箱に詰め合わせました。信州伊那谷の昔話とともに地方へのお土産などにぜひいかがですか。

