



全国区でも人気継続中 長野発の絶品チーズケーキ

諏訪市 丸安田中屋

信州産のナチュラルチーズをたっぷり使ったアントルメは、ペイクドタイプなのにレアチーズのようなとろける舌触り。秘訣は焼く時に空気をたっぷり含ませることだというが、この滑らかさは他店では味わえない。昨年の全国菓子博覧会で全賞を受賞し、各地から注文が相次いでいる店の代表作。発送は冷凍状態で行っているため、半解凍のシャリシャリ感が好きだというファンも多い。

諏訪市諏訪1-6-1 スワブラザ
☎0266・52・0126
営業時間/10～19時
定休日/水曜
駐車場/隣接の市営(利用1時間無料)
カード利用/可
JR上諏訪駅から徒歩1分



「東京には製菓屋に合わせると新商品も開発中だとか。①上諏訪駅駅スワブラザ内にある老舗菓子店。②遠くから営業が魅力的な上諏訪店長



アントルメ ホール1500円〜、カット250円 通販販売カテゴリー「ベルメゾン」でも紹介された全国区の人気商品。4段の重さで焼き上げるので、焼き色が微妙に違う。ツアツアの白い部分、こんがり焼いたキツネ色の部分で違う食感が楽しめるのも魅力

シンプルなお味が安心できるアットホームな手作りケーキ

飯田市 ひとつぶの麦

コンセプトは「お母さんが作るお菓子」。手作りのクッキーをはじめ、ロールケーキやシフォンなどシンプルなスイーツがいつでもホッと和ませてくれる。クリームチーズにフレッシュなレモンの酸味を加えたレアチーズパイは、お年寄りでもホールで食べられるというあっさりした味わい。タルト生地が苦手だという店長・青山幸子さんのためにご主人が考案したというパイ生地のチーズケーキで、軽いサクサク感がチーズの滑らかさとマッチしている。

飯田市上郷別府1663-5
☎0265・23・7588
営業時間/10～19時
定休日/火曜
駐車場/5台
カード利用/不可
中央道飯田ICからクルマで10分



①スポンジからビスキュイ生地、シャルロット生地までトッピングなしでもおいしい生地作りを得意としている伊藤節子(ハス)さん。②和菓子の店長をそれぞれ右に入ってすぐ左が青山店長を中心とした営業陣



レアチーズパイ 250円 ホール4900円〜 誕生日から、このケーキは欠かせないというお客様。遠くからのお取り寄せもたくさんご注文いただけます。ホール1500円、クッキーのメッセージカードも付けてOK

アットホームなケーキ屋さんの評判チーズケーキ

箕輪町 立石商店

30種ほどの色とりどりのケーキがショーケースに小気味よく並び、冬場の人気は旬のイチゴを使ったイチゴショート、イチゴトルテあたりだが、暖かくなるにつれて売れるのがチーズケーキだ。さっぱり味のチーズケーキにちょっと酸味が効いたレアチーズ、まったりしたクリームチーズの3種類が常時置いてある。お菓子の小売りからケーキを始めて25年になるが、3種類のチーズケーキはその当時から店頭においてあるケーキとあって地元では根強い人気だ。

上伊那郡箕輪町松島8426
☎0265・79・2504
営業時間/9～19時30分
定休日/水曜
駐車場/5台
カード利用/不可
中央道伊北ICよりクルマで5分



①全体的に甘さは控えめ、やはり旬のイチゴのケーキが目立つ「伊那のケーキ屋さん」といったアットホームな雰囲気がある。②お店は1953年にある



チーズケーキ、レアチーズ、クリームチーズのいずれも200円。写真はチョコアーモンドをトッピングしたレアチーズ

