



信州牛乳ビスケット 1パック 200円

牛乳たっぷりの
昔懐かしいおいしさ

P

1 滴の水も使わずに、牛乳だけで練り上げた素朴なビスケット。製造当時の40年前から作り方をほとんど変えず、牛乳の風味たっぷりのやさしい味に仕上げている。信州の風土とびつたりマッチした「シンブル・イズ・ベスト」のおやつ菓子。机の脇に置いてちょっとつまんだり、ティータイムに添えたり、楽しみ方はいろいろだ。

スタッフのこだわり



新鮮な原料の風味を損なわないよう、丹念に練り、じっくりと焼き上げています。ぜひ一度試してみてください。(製造部長・三村幸丸、仕込み担当・高井龍光)

[米玉堂食品]

上伊那郡信濃町大字2562 990296 - 41 - 1031 230205 - 41 - 1032
E-mail ▶ bencho@pc7.kcn.ne.jp 取り寄せ▶電話 送料▶実費

りつりてい
栗里亭

6個入 1000円 10個入 1600円 15個入 2350円

秋風を感じさせる
涼しげ菓菓子

P

わ らび餅でくるんであるのは滑らかな栗きんとん。国内産の生栗と砂糖だけで丁寧に練り上げたきんとんと、ぶるんと震えるわらび餅が、口の中で幸せな余韻を生み出してくれる。わらび餅が普通より黒っぽいのは、こしあんを練り込んであるから。こんな細やかな作業が重なるので、秋の代表菓となった。

スタッフのこだわり



栗きんとんと栗わらび餅で包み込んである栗です。わらび餅の食感と栗きんとんのはんわりとした甘さが一層になって、なんともいえないおいしさです。(上田隆)



[栗菓子 船橋屋]

船橋市山本3338
990205 - 25 - 2043 030205 - 25 - 2044
URL ▶ <http://www1.ocn.ne.jp/~pou-syn/fusenhouj.htm>
取り寄せ▶電話・FAX・インターネット
送料▶実費

いと忠菓ごもり 1個 100円
8個入 950円~

玉子の形の愛らしい
和洋折衷銘菓

P

ホ ワイトチョコにくりぬかれた、コロコロかわいいたんぽぽの銘菓。中には新鮮な栗栗を練り上げた、ほどよい甘さの栗身あんが入っている。チョコの微妙な甘さは季節に合わせて手で調整。水はすべて健康に良い「HAIウォーター」を使うなど、買う人への思いが詰め込まれた一品(彩(あや)の黒ごもり)や「フルーツなまごもり」も好評。

スタッフのこだわり



昔ながらの製法を守りつつも常に新しい素材を取り入れ、お客様にニーズに合う製品を作り出すように「ホレンジャー」精神でがんばります。(工場長・牧内浩吉)



抹茶ロールケーキ 1本 1200円

ふわんふわんの
抹茶&マロンロール

P

抹 茶風味のスフレ生地にくるまっているのは、フランス製のマロンクリーム。上品な抹茶の香りと控えめな甘さのクリームがフワッと溶け合って、なんともいえない幸せな気持ちにさせてくれる。2種類の砂糖が引き出すしっとり感に、クロレタ入りというヘルシーさ、年配の方へのお土産物としても、喜んでもらえそう。

スタッフのこだわり



フロレタ入りの抹茶ロール。巻く際があまりの柔らかい方は早急にご連絡を。(池上光憲)

[パティスリーもへじ]

伊那市美すず 10090-6
026-20205 - 74 - 2361
E-mail ▶ mohou@k2.dcn.ne.jp
取り寄せ▶電話・FAX・インターネット
送料▶実費

[丸安田中屋]

諏訪市諏訪1-6-1 スワプラザ1階
026-20205 - 52 - 0126
E-mail ▶ yukiko@pc7.kcn.ne.jp
URL ▶ <http://www.kurab-net.co.jp/shop/01/mojo.htm>
取り寄せ▶電話・FAX・インターネット
送料▶実費

[株式会社いと忠]

諏訪市上郷区0218-1
990205 - 52 - 2464 030205 - 52 - 2465
E-mail ▶ itochu@supernet.co.jp
URL ▶ <http://www.itochu.co.jp>
取り寄せ▶電話・FAX・インターネット
送料▶実費

チーズケーキ アントルメ

ホール5号(15cm) 1500円
ホール6号(18cm) 2300円
ホール7号(21cm) 3000円

心もトロんと
溶けそうな舌触り

P

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、トロリとろける舌触りが人気。チーズのコクもしっかり感じられ、何度食べても飽きない味だ。八ヶ岳山麓のミルクをたっぷり使った焼き上げたタルト生地も、チーズ部分と好相性。通信販売カタログ「ベルメゾン」でも紹介されている。全国から注文が相次いでいる。

スタッフのこだわり



ハイランドチーズでありながらローヤール産の天然チーズを使用。とろけるクリームを食感もたすことにおこりました。(チーフ・土橋文彦)

