

**贅沢な「時間」を
特別な人と**

C | 販売期間: 1月31日まで NEW!
冬のモンブラン - 石焼 - 1,760円
あつあつに焼いた石焼きの器に、りんごのタルトタタン、ブリュレ、お餅を重ね、たっぷりのモンブランを絞って栗おこげソースをかけました。ほっこりする温もり、溶け合うおいしさ、多彩な食感。味わい豊かな冬限定スペシャルモンブランです。

D | 販売期間: 1月4日まで
栗一筋 1,705円
栗ペーストに加えるシロップを極限まで減らして、栗本来の風味と甘さを表現しました。自家焙煎した栗パウダー入りのマレングと種子島産黒糖を使ったキャラメルソース、生クリームとの味わいのハーモニーをお楽しみください。

喫茶メニューをお楽しみいただける3店舗
をかし茶寮・栗里宿 恵那峡店・瑞喜舎 瑞浪店・咲久舎 可児御嵩インター店

E | 華やかさ、ひとしお
おせち菓子 (2段重ね)
限定数 300セット
1セット 6,480円
この1年、無事に商いができた感謝の気持ちを込めた特別なお菓子を詰め合わせました。手掛けた職人一人ひとりが伝統と革新」をテーマに創意を凝らした集大成のお菓子です。
要予約 お渡し期間: 12/28(日) ~ 1/5(日)
(元日を除く)
お日持ち: 3日(15℃以下で保存) 店舗発送: 不可
《詰め合わせ内容》
壱ノ段
1.四季の羊羹(あんみつ) 7.夏栗さんとん 栗觀世
2.春栗さんとん 里長閣 8.上生菓子「栄松」
3.上生菓子「招き猫」 9.四季の羊羹(イートボトル)
4.四季の羊羹(桜餅) 10.上生菓子「紅梅」
5.上生菓子「月と竹」 11.冬栗さんとんひなたぼっこ
6.栗さんとん 12.四季の羊羹(雪Q餅)
式ノ段
1.栗の極 8.甘酒と黒豆のチーズケーキ
2.チコと桃のテリース 9.胡桃の散歩道
3.栗タルト
4.マドレーヌ(チョコ、抹茶、栗)、栗のフィナンシェ
5.ヨコレー(ラムポアーズ、抹茶、ココナッツ)
6.洋風栗さんとん
7.漬け込みフルーツケーキ
化粧箱入 18.8×13.8×11.4cm

F | 酸味がきいて甘くて爽やか
伊達巻チーズスフレ NEW! 1本 1,080円
とろったチーズとカスタードクリームを合わせ、フワフワのスフレパンで卷いたケーキです。
要予約 お渡し期間: 12/27(土) ~ 1/3(土)
(元日を除く)
お日持ち: 当日 店舗発送: 不可

G | 一年のはじめは笑顔から
お正月用限定 栗菓子詰め合わせ
数量限定
6入 3,321円 ①~⑥ 各1箱
9入 4,482円 ①~⑨ 各2箱、
④~⑥ 各1箱
この1年も元気に幸多かれとの願いを込め、不老不死の縁起物です。お正月に欠かせないいろいろな栗菓子を詰め合わせました。
《詰め合わせ内容》
1.栗のおけせんべい 4.くりかのこ
2.栗三盆 5.さんとんペースト
3.栗さんとんぶりん 6.モンブランペースト
お日持ち: 30日 店舗発送: 常温
販売期間: 12月1日から販売。なくなり次第終了

H | 喫茶にてお楽しみいただけます
Cafe

I | 手間は時間、手間は美味しさ

B | **柿と栗のマリアージュ**
栗さんとん - 冬 - ひなたぼっこ
1個 405円 1箱(5入) 2,133円
南信州の豊かな自然と職人技から生まれた市田柿をまるごと使った栗さんとんと合わせて生まれた深い味わい。選び抜かれた2つの素材が互いの魅力を引き立てます。
お日持ち: 3日
店舗発送: 冷蔵
販売期間: 3月下旬まで 要冷蔵

J | **口の中でほりとほどける里の味**
栗さんとん
1個 270円 1箱(10入) 2,916円
厳選した和栗と少しの砂糖を合わせて炊き、茶巾絞りで仕上げました。昔ながらの「おばあちゃんの味」をお手本に、一つひとつ丁寧におつくりします。
お日持ち: 1個 2日、1箱3日
店舗発送: 箱入りのみ常温にて可
販売期間: 2月下旬まで

K | **栗さんとん**
ひなたぼっこ詰め合わせ
1箱(10入) 3,591円
お日持ち: 3日 店舗発送: 冷蔵
販売期間: 2月下旬まで 要冷蔵
《詰め合わせ内容》
栗さんとん5個、ひなたぼっこ5個

L | **美味しい干し柿づくり**
①5月の終わり頃に余分な実を詰むともに、施肥やせん定、葉剤防除などを行います。
②10月末から11月中旬頃にかけて、濃いオレンジとなつた生柿を収穫します。
③皮むき機で皮をむき、柿と柿が触れ合わないようのれんのようすに吊ります。
④菌の繁殖防止、酸化防止のために、硫黄の煙でいぶします。
⑤風通りの良い場所で1ヶ月乾燥させます。
この間ののれんの重さを日々確認し、時期をみて柿をはずします。
⑥柿の水分量をチェックし、ベストな状態まで天日干しします。

M | 【こだわりの市田柿】
冬の栗さんとん「ひなたぼっこ」に合わせる南信州を代表する特産品の市田柿。大きさ形ともにひなたぼっこに最も適したものを使っています。恵那川上屋では、40年来のお付き合いがある「カネシゲ農園」様をはじめ、信州伊那地方の生産者が大切に育てた市田柿を使用しています。昼夜の寒暖差が激しい伊那谷の自然環境と熟練の技によって乾燥、追熟された柿は、糖度が50度近くになることで甘みが増し、栄養分もぎゅっと凝縮されています。特徴は、鈍色の果肉、もっちりとした食感、「湯霜」と呼ばれるきめ細やかな白い粉。これが揃って初めて「級品」と呼ばれます。土づくりからこだわり、手間ひまを惜しまない誠実な生産者の思いも乗せ、味わい深いお菓子をお届けしています。