

# 南佐久ソウルフードカタログ

## 甘味・スイーツ編

2024



昔ながらの喫茶店でホッとひと息…  
コーヒーとよく合ったクリームあんみつ

田舎流 お・も・て・な・し

控えめなクリームの甘さを  
エスプレッソの苦みが引き立てる大人の味

ほろ苦いキャラメルソース  
発酵バターのコクが

地元のおばちゃんが心をこめて…

カルダモンのスペイシーな風味がクセになる！

焼き菓子の匠が作る焼きドーナツをご賞味あれ！

## ソウルフードとは、地域の味であり、 地域で愛されている店と人が作りあげる フード（風土）である。

信州人はよくお茶を飲みます。それは南佐久エリアにおいても例外ではなく、仕事の合間に、あるいは訪問客に対するおもてなしのひとつとして、お茶を淹れるのはもちろんのこと、午前10時と午後3時がお茶の時間であるのは、私たちの共通認識です。そしてお茶を飲むにはお茶請けが欲しいというのも共通認識ではないでしょうか。年配の方などは、お茶請けが無くてお茶だけを出す場合など「空つ茶（からつちゃ）だけど」なんて自嘲気味に勧めたりもします。信州人のお茶請けの定番と言えば最初に思い浮かぶのは野沢菜を始めとした漬物です。漬物の塩味や旨味とお茶との相性はすこぶる良く、漬物もお茶もつい飲みすぎてしまいます。

しかしながらいくら信州人とは言え、最近ではお茶の時間だと言っても、日本茶に限らずコーヒーや紅茶を好む方が多いかも知れません。そうなるとお茶請けとして漬物はあまり適当ではありません。老若男女問わずみんな大好きで、飲み物の種類を選ばないお茶請けの万能選手と言えばやはり甘いお菓子ではないでしょうか。地域の定番でスーパーやコンビニでも売っているお茶菓子や、製菓店・パン屋さんのスイーツや菓子パン、いつもの飲食店のデザートや喫茶店の甘味など、南佐久エリアには甘味・スイーツ・デザートなども多種多様に揃っています。そこで、南佐久ソウルフードカタログ第4弾は「甘味・スイーツ編」と銘打って作成しました。

科学的見地では人は甘いものを食べると幸福感を感じてリラックス効果がある脳内物質が増加することのこと。もちろん食べすぎはいけませんが、わざわざ科学的に説明してもらわなくても適度な甘味は確かにストレスを和らげて何とも言えない幸せな気分にしてくれますよね。

今回のソウルフードカタログには、皆さんよく知っている定番のお菓子の他にも、知る人ぞ知るといったメニューも掲載しています。あまり食べたことが無かった隣町のあのお店のスイーツ。是非一度食べてみてください。新しい発見と、更なる幸せな気分が味わえますよ！

※価格は取材時のものですので変更になることもあります。  
地域のお店をご支援いただくうえでご理解を願います。

各地域に小規模なショッピングセンターがあり、それらが街のシンボルタワーとなり、商店街とも共存して賑わいをみせていた昭和50年代。

喫茶リオは佐久市臼田がまだ臼田町だった45年以上前に開店をし、臼田町のショッピングセンター内に店を構えていました。移転後もその当時から提供していたメニューを守り続け、店内に置かれているイスやテーブルなども昭和の雰囲気がある昔ながらの喫茶店です。今回はクラシカルでシンプルながらも人気のあるリオのバナナパフェを表紙絵にしました。



## 明正堂

まごころこめたおいしさで、  
贈るきもちを大切に包んで先様へ



龍岡城	160円
モカロール	170円
たぬみちゃん	400円



地元の名所「龍岡城」が商品名となった焼き菓子は、中にぎっしり入った白あんと上にはカリッとした焼きメレンゲが特徴。お店の洋菓子に多く使われているバタークリームはこの店の代名詞。滑らかな口当たりで口の中で溶けていきます。ほのかに感じる塩気が食べやすく、コーヒーの風味が効いたスポンジ生地のモカロールや、シフォン生地にチョコをコーティングさせて、かわいらしくたぬきを模ったたぬみちゃんなどがあります。

0267-82-2170  
住 佐久市白田134-1  
営 8:00~18:30  
休 第2・第4火曜日  
創業 昭和37年(1962年)

### その他のオススメ

- 新海三社サブレ 110円
- いちばん星 160円
- 季節の上生菓子 240円

## (有) カナメヤ製菓

みなさんのお茶のお供に!

団子 くるみ	110円
くるみ大福	250円
白草大福	250円 (税抜)



地元のスーパーなどで販売されていて馴染みが深く、この地域のお茶の時間の定番ともいえる和菓子が多く作られています。くるみを使用した商品も多く、定番のみたらし団子の甘じょっぱいタレにくるみをまんべんなく散らし絡ませたくるみ団子、あんことの相性もよくボリューム感のあるくるみ大福、大福は他にも草もちと白が2種類入った白草大福や栗大福、豆大福などがあります。

0267-82-7827  
住 佐久市北川570-3  
販 ツルヤ(全店)、イオン、A-COOP(県下全店)、セブンイレブン白田・田口店、他  
創業 昭和57年(1982年)

### その他のオススメ

- 揚げ餅 250円
- 豆大福 250円
- 豊穣の便り 栗 250円  
(税抜)

## 喫茶リオ

昔なつかしの喫茶店でホットひと息…  
コーヒーとよく合うクリームあんみつ

クリームあんみつ	600円
----------	------



この地域で50年以上営業している喫茶店のクリームあんみつには手作りの寒天、ソフトクリーム、あんこが入った昔ながらのクリームあんみつ。飾り切りされたフルーツに熟練の技を感じます。自慢のコーヒーとセットで食べるのがおすすめ。他にも付け合せをホイップクリームかソフトクリームか選べるコーヒーゼリーや、クリームソーダ、太麺のナポリタンやサンドイッチ類など喫茶店ならではのメニューも味わえます。

0267-82-3503  
住 佐久市白田215玉屋ビル2F  
営 10:00~22:00  
休 水曜日  
創業 昭和53年(1978年)

### その他のオススメ

- サンドイッチ  
(玉子、野菜など) 600円
- ナポリタン 700円
- クリームソーダ 580円

(株) 玉屋

信州和洋銘菓



信濃くるみ坊	216円
栗巴伊	194円
長寿栗(期間限定)	194円



江戸時代から続く老舗の菓子店。サクッとした棒状のクッキー生地に、くるみがたくさん入ったヌガーが生地に絡んで、しっかりと風味を伝えてくれるくるみ坊。栗を使用したお菓子のオススメは、しっとりのパイ生地と白あんの中に刻んだ栗が入った定番の栗巴伊、期間限定販売で栗が丸ごと入った抹茶の風味が効いたパウンドケーキの長寿栗などがあります。

**電話** 0267-82-2118  
**住所** 佐久市白田215  
**営業時間** 9:30~18:30  
**休業日** 不定期  
**創業年** 嘉永4年(1851年)

### その他のオススメ

- ・ニューヨーカー 238円～
  - ・信州レモン 253円
  - ・スイートポテト 216円

## ロッヂ八ヶ嶺

さわやかな八千穂高原の  
雄大な景色の中で食べる濃厚ソフト



ソフトクリーム 400円



地元の牛乳を使用し、牛乳の割合を多くすることで濃厚かつさっぱりなソフトクリームに仕上げています。メルヘン街道を上った標高 1500m の八千穂高原の景色と空気の中で食べるソフトクリームは、幸せを感じること間違いなし! 食事メニューにあるこの店定番のヤマメの唐揚げ丼やヤツカネ丼との相性も抜群。食後に食べるのもオススメです。

**電話** 0267-88-2567  
**住所** 佐久穂町八郡2049-183  
**営業時間** 10:00-15:00  
**休業日** 11月中旬～4月4週  
**創業年** 昭和49年(1974年)

### その他のオススメ

- ・白樺樹液のレモネード 480円
  - ・ミニヤマメ唐揚げ丼 蕎麦セット 1,650円
  - ・ヤツガネ丼 980円

# アルペンローズ

料理だけでなくパフェメニューも豊富な人気店のイチオシはこれ！



カフェゼリー・パフェ 680円



メニューの豊富さとボリュームある料理が人気のお店。数あるデザートメニューの中でも昔から人気のカフェゼリーパフェは、濃いめのコーヒーで作ったコーヒーゼリーと一緒にソフトクリームやホイップクリーム、コーヒーアイスを食べると、それぞれに違った甘さや苦味の組み合わせが楽しめます。パフェはその他にも15種類ほどあり、季節限定のパフェも人気です。

**電話** 0267-86-5810  
**住所** 佐久穂町高野町464-2  
**営業時間** 11:00~15:30  
17:30~21:00  
**休業日** 月曜日、第2火曜日  
**創業年** 平成5年(1993年)

### その他のオススメ

- ・プリンキャラメルパフェ 820円
  - ・白玉抹茶パフェ 680円
  - ・チョコバナナパフェ 650円



## パン工房エピローグ

メニュー豊富な町のパン屋さんの  
オススメはやっぱり甘いパン

季節のフルーツのデニッシュ	240~260円
プチあん食	230円
クロワッサンアマンド	240円



ブルーン、ブルーベリー、リンゴなどのフルーツの栽培が盛んな佐久穂町産のみずみずしいフルーツを使用したデニッシュ。地元のあんこ屋が作る上品な味のあんこをしつとりとした生地の食パンに練り込んだん食は、食べやすいプチサイズであります。リピーターが多い店主こだわりのクロワッサンに、アマンド生地を乗せて焼き上げたクロワッサンアマンドは通常のクロワッサンとはまた違う味わいが感じられます。

電話 0267-88-6990  
住所 佐久穂町高野町413-4  
営業 9:30~13:00(水木金)  
9:30~15:00(土日)  
休日 月、火曜日  
創業 令和3年(2021年)

### その他のオススメ

- ふわふわ牛乳ぱん 330円
- あんバタ 230円
- カスタードロール 240円

## レストランたかとんぼ

控えめなクリームの甘さを  
エスプレッソの苦みが引き立てる大人の味

カフェ リエジョア  
(コーヒーのパフェ) 680円



八千穂駅前の人気レストランのオススメは、苦味の効いた濃いめのコーヒーゼリーとエスプレッソに、バニラとコーヒーのアイスクリーム、甘さ控えめのクリームシャンティが層になったパフェ。1番上にある絶妙な固さの滑らかなクリームシャンティが、下の層にまで流れてアイスクリームとゼリーの繋ぎとなり一体感をだすことで、甘さの中にも程よい苦味が感じられるすっきりとしたパフェです。

電話 0267-88-2933  
住所 佐久穂町穂積1335-3  
営業 11:00~14:00  
18:00~20:00  
休日 月曜日  
創業 平成2年(1990年)

### その他のオススメ

- チーズケーキ 500円
- ティラミス 550円
- ガトーラムレザン 530円

## タミーベーカリー

八千穂駅前のパン屋さんでは  
食べきりサイズの牛乳パンが一番人気!

タミーの牛乳パン 259円  
自家炊きカスタードクリームパン 194円  
ブルーベリークリームチーズマフィン 248円



長野県で人気の牛乳パンはこちらでも不動のNo.1! 長野県産小麦、南佐久産牛乳、北海道バター、練乳で作る濃厚なクリームとふんわりのパンが自慢。定番のクリームパンは、ふっくらと焼き上げた生地の中にバニラビーンズ入りの自家炊きカスタードクリームがたっぷり。ブルーベリーとクリームチーズの甘酸っぱさがしつとり生地にぴったりなマフィンは、夏は冷やして、秋冬は常温で美味しい召し上がってください。

電話 0267-78-3279  
住所 佐久穂町穂積1431-1  
営業 11:00~16:00  
休日 木、日曜日、祝日  
創業 令和3年(2021年)

### その他のオススメ

- やみつき塩パン 162円
- クイニアマン 280円
- 信州サーモンのパニーニ 356円

## mikko

カルダモンのスパイシーな風味がクセになる!



**ドーナツ** 240円～  
(シュガー、カルダモン、プレーン)



地元産の小麦粉でふんわりと揚げたイーストドーナツ。中はもっちりとしていて、見た目より軽い食感で食べやすいです。素材の風味が味わえる揚げたままのプレーンや、軽く砂糖をまぶしたシュガーに加え、フィンランド風カルダモンドーナツも人気です。ほんのり香るカルダモンが苦味と酸味の効いたコーヒーによく合います。カルダモン好きにはチャイラテとのセットもオススメします。

📞 050-3201-4135

住 佐久穂町海瀬57-1

営 9:30~17:00

休 日、月曜日

創業 平成30年(2018年)

## その他のオススメ

- ・季節のドーナツ  
(夏場は季節の果物、  
冬場はチョコレートなど)  
300円～400円

## 日楽 (Hiraku)

焼き菓子の匠が作る  
焼きドーナツをご賞味あれ!

**モンブラン** 540円  
**スワンシュー** 360円  
**焼きドーナツ** 281円



100種類ほどあるお菓子の中でも人気の高い焼きドーナツはふんわりとした生地とボリューム感があり、味も12種類の中から選べます。モンブランは固めのメレンゲ生地にフランス産の栗ペーストをたっぷりとかけてあります。スワンの形がかわいいシュークリームは柔らかめの生地に、お菓子の半分以上には使用しているというお店自慢のカスタードクリームと生クリームが2層になっています。

📞 0267-88-8038

住 佐久穂町畠3578-9

営 9:00~18:00

休 水曜日、月2回ほど木曜

創業 令和4年(2022年)

## その他のオススメ

- ・フルーツロール 900円  
・エンガディナー 194円  
・すいーとぼてと 259円

## potta

ほろ苦いキャラメルソースと  
発酵バターのコクが絶品のクレープ

**クレープ** 750円  
(キャラメルソースと発酵バター)



長野産小麦粉を使用し焼き上げたもちもちの生地が何層かに重なって食べ応えがあります。キャラメルソースの香ばしい苦味と発酵バターによってコクのある甘さが生地に絡み、ほのかな塩気が甘さを引き立ててくれます。クレープは他にも季節限定やアイスの乗ったものなど10種類ほど。佐久穂町産のそば粉を使用した食事系のガレットもあります。広めのキッズスペースがあるのでお子様連れでもゆっくり過ごせます。

📞 0267-86-5810

住 佐久穂町高野町2952-5

営 11:00~17:00 (L.O16:30)

休 日、月、火曜日

創業 令和4年(2022年)

## その他のオススメ

- ・キタヤツハムと平飼い卵とチーズのガレット 1,100円  
・ブラウンシュガーと発酵バタークレープ 650円  
・自家焙煎ホットコーヒー 500円

# YATSUDOKI TERRACE 小海

シャトレーゼ プレミアムブランド



小海町

プレミアムアップルパイ	399円
北海道産バターどら焼き	162円
しづくいたて牛乳ソフト& バウムクーヘン	495円



季節によって味を調整しているソフトクリームは、夏はミルクリッチに、冬はコクのある風味に仕上げています。店舗内の工場で職人が焼いている作りたてのバウムクーヘンと一緒に。通常のどら焼きより生地をふんわりとスポンジ生地のように仕上げているどら焼きはバターが良く合い、洋菓子店ならではの一品。キャラメリゼをしつかりすることにこだわったアップルパイはりんごの酸味と甘味、香ばしさのバランスが絶妙です。

電話 0267-78-3836

住所 小海町豊里5009-1

営業 平日 9:30~17:00

休日 9:00~17:30

休 なし

創業 令和3年(2021年)

## その他のオススメ

- 放牧平飼い卵のプリン 270円
- カスタードクッキーシュー 270円
- 白樺シロップ入り  
高原バウムクーヘン 1,620円

# 御食事処 月華

## 特盛りスイーツにチャレンジ!

小海町

月華パフェⅡ	1,300円
--------	--------



中華料理店ならではのラーメンどんぶりに入った、圧倒的ボリュームのパフェ。バニラアイスをベースにしたアイス系パフェにはソフトクリーム、コーンフレーク、季節の果物、ホイップクリーム、さらにレアチーズケーキとプリン、仕上げにチョコソースと、どんぶりならではの内容になっています。甘党はお一人でチャレンジしてみてください。食事と一緒に数人で食べてみても。組み合わせとしては激辛ラーメンがオススメ!?

電話 0267-92-2112

住所 小海町小海4278

営業 昼 10:00~14:00

夜 15:00~20:00

休 月曜日

創業 平成6年(1994年)

## その他のオススメ

- チョコレートパフェ 680円
- エビチリソース 1,320円
- 麻婆豆腐 1,120円

# 小海町農産物加工直売所

地元のおばちゃんが心をこめて・・・

小海町

黒糖まんじゅう	160円
花豆まんじゅう	200円
よもぎまんじゅう	220円



この地域で昔から食べられてきた「炭酸まんじゅう」。重曹入りでふっくらと仕上がった生地に手作りのあんこが定番。黒糖を生地に入れてコクのある甘さの黒糖まんじゅう、小海町でとれた大粒の花豆と白あんがまんじゅういっぱいに入った花豆まんじゅう、その他にもエゴマやイワタケなどの種類もあります。よもぎまんじゅうは米粉を使用して、まんじゅうとお餅の間のような歯切れの良い食感が楽しめます。昔ながらのおやつは正にソウルフード。

電話 0267-92-4460

住所 小海町豊里107-1

営業 5月~11月 8:30~17:30  
12月~4月 9:00~17:00

休 年末年始

創業 平成29年(2017年)

## その他のオススメ

- えごままんじゅう 200円
- おやき(7種類) 160円
- 岩茸まんじゅう 250円

## 四季の味やまなか

田舎流 お・も・て・な・し

カヌレ	250円
フルーツサンド	400円
フルーツ大福	250円



じっくりと焼き上げたカヌレの外側はカリッと香ばしく、中はラム酒で香りづけしてしつとり感がありそのギャップが美味です。パンからハミ出しそうなほどたっぷりのフルーツと生クリームのフルーツサンドは、バランスを考えて調整されたクリームの甘さと滑らかさで食べやすくなっています。フルーツ大福はみずみずしいフルーツを薄めの餅と白あんが包んでいて口の中がとてもジューシーになる大福です。

0267-92-1188  
小海町小海7955  
予約営業のみ  
事前にご予約ください  
平成23年(2011年)

### その他のオススメ

- おこわ 各種300円  
(山菜・五目・梅など)
- 懐石料理(ご予算に応じて)

## たかちやん・ふあーむ

地元の産物を最大限のおいしさで



森のクッキー	1,000円
モンブラン(花豆、和栗)	各580円
シュッポッポプリン	450円



お店の看板メニューでもあるシュッポッポプリンは、地元では馴染みのシュッポッポ牛乳を使用したなめらかでとろーり系のプリン。クマの Tom&Suzy がかわいい森のクッキーは、八ヶ岳の自然の雰囲気を出したようなクッキーで、かぼちゃ、ほうれん草など色ごとに味も違います。2種類のモンブランは、野辺山産の花豆をふんだんに使用し、カスタードとチョコレートでコーティングした花豆モンブランと、小布施栗のジャムを敷き、和栗の渋皮煮とクリームを使った濃厚な栗のモンブランがあります。

080-1169-8978  
小海町豊里3040-1  
10:00~18:00  
事前にご予約ください  
火、水曜日  
平成29年(2017年)

### その他のオススメ

- 濃厚レアチーズケーキ 520円
- コルネ 250円
- ティラミス 500円

### 世代を超えて愛されてきた『ポッポ牛乳』

南佐久地域で育った方なら、小さい頃から学校や家で飲んできた牛乳が「ポッポ牛乳」という方は多いと思います。今回のスイーツ・甘味編ではポッポ牛乳を使った商品も多数ありました。そこで今回はこのポッポ牛乳の由来を紹介したいと思います。

正式には野辺山高原牛乳という商品名で、株式会社ヤツレンで製造されています。汽車のイラストと、その煙に書かれた「シュッポッポ」の文字から、『シュッポッポ牛乳』や『ポッポ牛乳』という愛称で親しまれてきました。

牛乳を製造する工場のすぐそばに、国鉄小海線で活躍し昭和47年に引退した蒸気機関車 C56があり、SLホテルとして営業していました。C56は『シゴロク』、『シーコロ』の愛称で親しまれており、そのままで製造される牛乳に、C56をイメージしたトレードマークがデザインされることになりました。昭和50年の誕生から現在まで、パッケージデザインはずっと変わらず、世代を超えて親しまれています。



株式会社ヤツレン

南佐久郡南牧村野辺山 79-7  
0120-190-820(フリーダイヤル)



営業時間

ヤツレン乳製品直売所 9:00~17:00  
ソフトクリーム売り場 9:00~17:00

## カナディアンロッキー

パティシエが作る素朴なデザート

自家製ジェラート シングル	400円
ケーキセット	700円
ケーキ&ダブルジェラート	900円



野辺山産の牛乳を使用した自家製ジェラートはバニラの他に、地元で採れたブルーベリーをふんだんに使い果実味溢れるブルーベリー味や、材料のヨーグルトから手作りで、チーズのようなコクとさっぱりとした酸味のあるヨーグルト味があります。セットにもできるケーキも全て手作りで、ケーキに添えられるジャムはお店の庭で採れるすぐりやカシス、ルバーブなど季節によって変わります。

0267-88-8898

住 南牧村野辺山467

営 11:00~19:30

休 水曜日

創業 昭和61年(1986年)

### その他のオススメ

- ・ケーキ&ジェラートシングル 750円
- ・ジェラート各種ダブル 550円
- ・手作りケーキ各種 400円

## (有)滝沢牧場

牧場の低温殺菌牛乳を使って作ったスイーツは  
どれも最高!



手作り生キャラメル (一袋)	550円
牛乳ソフトクリーム	350円
牧場プリン	330円



牧場の搾りたて牛乳を使用して作ったスイーツはどれも牛乳の味が濃厚で、なめらかに作られたプリンや、冷凍タイプなのに口に入れた途端に溶けていく口当たりがたまらない生キャラメルはお土産としても人気です。開業当初から作っている牛乳ソフトクリームは、牛乳の美味しさが1番伝わるコクのあるソフトクリームで、昔からのリピーターも大勢います。

0267-98-2222

住 南牧村野辺山23-1

営 9:00~17:00

休 5月~10月無休  
他不定休

創業 昭和57年(1982年)

### その他のオススメ

- ・手作りアイスクリーム  
各種350円

## カフェ SKETCH

懐かしい美味しさ。新しい美味しさ。  
新旧美味しさのコラボレーション



懐かしの昭和プリン	450円
パウンドケーキ	300円
マカロン	250円



人気作家マリーニ\*モンティーニとコラボした店内は、絵本の中に紛れ込んだようなかわいいカフェです。そこで提供しているキャラメルプリンは、しっかりとした食感のクラシックタイプで、卵と牛乳の味のバランスが良く、デコレーションの生クリームとチェリーがより懐かしさを演出しています。季節によって中身が変わるパウンドケーキや、いろんなフレーバーがそろったマカロンもあります。

070-9090-3870

住 南牧村野辺山693

営 10:00~17:00

休 水、木曜日

創業 令和4年(2022年)

### その他のオススメ

- ・もちもち  
シュガードーナツ 300円
- ・コッペパンシリーズ 300円

## レストラン最高地点

チョコサンデー	400円
ベイクドチーズケーキ	350円
花豆ロール	350円



### 地元素材をふんだんに使った手作りスイーツ

本格的な手打ち蕎麦が食べられるお店でありながら、地元の素材を使用したスイーツも人気のお店です。同じ地域のポップ牛乳を使用した濃厚ソフトクリームにチョコレートソースをかけたチョコサンデーは、シンプルな作りながらもコクが感じられます。地元特産品の花豆を使用したロールケーキは、ふんわり生地と生クリームが花豆との相性ピッタリ。地元産のイチゴを使用したタルトなどもあります。

電話 0267-98-3210  
住所 南牧村野辺山214-32  
営業 9:30~17:00  
(蕎麦は 11:00~15:00)  
休日 火曜日  
創業 昭和56年(1981年)

#### その他のオススメ

- 季節のケーキ 380円

## ストローハット

杏仁パフェ	700円
-------	------



### 杏仁とソフトクリームの優しい味わい



豊富なメニューで食事やカフェができる地元のファミリーレストラン。数種類あるパフェの中でもオリジナリティの高い杏仁パフェは、ベースとなっている杏仁に生クリームを合わせて作る杏仁風味のブランマジエと、ソフトクリームの層がグラスいっぱいに入っています。上に乗せたフルーツとフルーツのソースの酸味が程よいアクセントに。杏仁豆腐と洋風のデザートを1度に食べたようなお得感があります。

電話 0267-96-2445  
住所 南牧村海ノ口1086-2  
営業 11:00~21:00  
休日 木曜日  
創業 昭和57年(1982年)

#### その他のオススメ

- チョコレートパフェ 650円
- クリームあんみつ 700円
- 自家製パン 350円

## 笑屋

れたす村のかりんとう	
プレーン (90g)	324円
レタス味 (75g)	324円



### 厳選素材が織りなすサクサク食感のサクリンとう!

長野県産の地粉と牛乳、きび砂糖、国産バター、アルミフリーのベーキングパウダー、製造者が飼育している烏骨鶏の卵と材料を厳選した、身体に優しいお菓子です。弱火でじっくり揚げることで通常のかりんとうよりもかりっとし、中はサクサクに仕上がっています。プレーンの他にも村特産のレタスをフリーズドライにしてまぶした珍しいレタス味は、きな粉のような香ばしさがあります。

電話 090-2432-1163  
住所 南佐久郡川上村梓山106-1  
販賣 マルシェかわかみ、ナーナーズ、道の駅 八千穂高原

## 美味しいスイーツには美味しい飲み物が付き物

本カタログのスイーツをご自宅で召し上がる時に欲しくなるのが、お茶やコーヒーなどの飲み物ですよね。来客時や贈り物に、もちろん普段でも使える飲み物をちょっとだけこだわってみるのも楽しみの一つです。

### コーヒーのオススメ

臼田地区にあるEDIT COFFEE ROASTERY(エディットコーヒーロースタリー)さんは店内での飲食以外にも、お店オリジナルブレンドや多国の中南米によくある柑橘系の香りと酸味があるもの。

- チョコレートやナッツ系…グアテマラ、コロンビア、ブラジルの深煎りなど、深みと重厚感があるもの。
  - チーズケーキや柑橘系…コスタリカなどの中南米によくある柑橘系の香りと酸味があるもの。
  - ベリー系のタルトなど…エチオピア、ケニアのコーヒーによくみられるベリーのような酸味のあるもの。
  - 和菓子・あんこ系…インドネシアのマンデリンなど、わずかにハーブのようなスパイシーな風味のあるもの。
- 味わいや特徴の似た系統のものを合わせると相性の良いものが多く、食べ合わせのご参考にして頂き、色んな種類を試してみるのもオススメです！



#### EDIT COFFEE ROASTERY

佐久市臼田67-15 1F

080-7797-2264

定休日 /火曜日



小海町にあるホームセンター「ヤナショウホーム」さんでは、良質なお茶を取り揃えています。その歴史は古く、株式会社ヤナショウとなる前の「柳田茂次商店」が創業した大正5年まで遡ります。創業者の上原茂次さんが、この地域に住む人たちの好みや、この地域の水質にあったお茶を販売するために静岡のお茶問屋まで出向いて茶葉を調合していたそうです。

店内にはお店で袋詰めして売っていた頃に使用していた道具も展示されています。家庭用で使える手頃な価格帯のものから、贈答用として使える高級茶葉など用途に合わせてお茶が購入できます。



#### ヤナショウホーム

小海町豊里312-1

0267-92-2015

定休日 /不定休

## 佐久穂町のあんこ屋さん～白あんは万能選手～

佐久穂町の「高野町製あん所」では、各種お菓子に使う「あんこ」を製造しています。現在のご主人は3代目。先々代が高野町にあったあんこ屋さんで修行していて、そのお店が廃業した際に顧客を引き継ぎ独立創業したこと。和菓子屋さんが減少している為、あんこ屋さんも減少傾向です。令和6年10月時点で上田市には3社ほどあるそうですが、佐久地域では高野町製あん所が唯一のあんこ屋さんです。

あんこにはこしあんと粒あんがあります。こしあんは、まず豆を煮て、粉碎して水にさらして、濾して、さらして、濾してと3回程繰り返してようやく完成します。非常に重労働で手間もかかるため、あんこ屋さんに外注するというニーズが生まれたのでしょうか。それに対して粒あんは濾さなくていいので、こしあんに比べれば手間はかかりません。粒あんの小豆感が好きという方も多いですね。

少し意外ですがあんこ屋さんの売上は白あんの方が多く、全体の50~60%とのことです。白あんは製菓材料の万能選手。味付けをしていないこしあんの状態で製菓店に納品することが多く、それを使って各店で抹茶あんやうぐいすあんなどの様々な味付けのあんこや、羊羹の材料にしたりすること。場合によってはモンブランやスイートポテトなどの洋菓子に使用する場合もあるそうで、栗やサツマイモ、カボチャなどの様々な素材と組み合わせて滑らかさを出すために使われています。

小豆のあんこは、こしあんと粒あんのバリエーションがあり、大福やまんじゅうなどの和菓子のほか、あんパンやあんバタ、あん食などのパンにも使われていて、注文内容はお店毎、商品毎に千差万別。あんこ屋さんは地域の製菓業界にとって無くてはならない大切な存在です。



Meijōdōng



(有) Kanameya Seika



Koffee Rio



(株) Eiyū



Roppeki Haken



Alpenローズ



Pan Kōfō Epiroge



Restaurant takonbo



Tamieベーカリー



mikko



Hiraku (Hiraku)



potta



YATSUDOKI TERRACE 小海



Geishi no Aji Yamana



Komachi no Sato



四季の味やまなか



takachan fuamu



Kanadeian Arôkkyo



(有) Tazawa Farm



Cafe SKETCH



Restaurant Highest Point



Strohhut



笑屋



発行 商工会南佐久グループ / 2024年10月発行

- ・白田町商工会・佐久穂町商工会
- ・小海町商工会・南牧村商工会
- ・南相木村商工会・北相木村商工会
- ・川上村商工会

信州南佐久へ出かけよう



Instagram



Facebook