

1 アイスクリームの家・エルバート026-247-3269 休：水曜日
10:30～18:00

ブラムリーのアイスクリーム。ブラムリーの酸味とアイスのハーモニーをお楽しみ下さい。

**2** ア・ラ・小布施026-247-5050 休：なし
9：00～16：00

手作りのブラムリージャムを使った、ブラムリーのジンジャーエールと、ブラムリーのラッシャー（数量限定）を販売します。ブラムリーならではのさわやかな香りと酸味をお楽しみください♪

**3** アルパジョン026-247-5839 休：火曜日
9:30～19:00

酸味のあるリンゴをタルトにしました。シナモン、バター
の風味も一緒にお楽しみ下さい。

**4** アレックス・ズ・カントリーストア Alex's Country Store026-247-6165 休：なし
11:00～18：00 English spoken

全て小布施産ブラムリー使用の商品各種。店主スタイルン家レセビーのパイと砂糖少な目で無添加のコンフィチュール、人気です。ブラムリーの青果、シードル(辛口、甘口、セミスイート、フルとハーフサイズ)、クラフトビール、ジュース。お持ち帰りも、ここでも。

The real apple-pie,konfiture,juice,cider,
local craft beer and fresh produce-apples sold here.

**5** ICHI cafe070-2679-6618 休：水・木曜日
10:30～16:00

ブラムリーのマフィン
しっとりとした生地に酸味の強いブラムリーがマッチした、小布施ブレンドコーヒーと相性ピッタリなマフィンです。

**16** パティスリーロント026-247-2057
休：月曜・火曜
喫茶 繁忙期休みの場合あり10：00～17：00、
喫茶 13：30～14：30

酸味の強いブラムリーは、フランス菓子との相性がとても良いリンゴ。様々なお菓子をお楽しみ下さい。

**17** マロナップル026-247-5861 休：水曜日
10:00～17:00

果肉感たっぷりのブラムリージャムをとろりとした食感のオペセヨーグルトにトッピング。濃厚でクリーミーなヨーグルトと相性ピッタリ。ブラムリーの酸味や香りをお楽しみください。

**6** ヴァンヴェール026-247-5512 休：不定休
11:30～14:00

ブラムリーのオープン焼きプーランジェリー風をそば粉のガレットで包みました。ブラムリーの爽やかな酸味がアクセントのガレットをお楽しみ下さい。

**7** evolve026-247-1113
休：水曜日、他月2日11：00～15：30、
18：00～19：30 L.O

ブラムリー特有の程よい酸味の中に隠れている甘みと、さっぱりとした後味がくせになるスカッシュをご用意しております。この季節にピッタリのドリンクです。

**8** 小布施温泉あけびの湯026-247-4880
休：毎月第3木曜日（休館日）、
毎週木曜日（食堂定休日）
11：00～14：00
17：00～19：30

ブラムリーの果肉を使った揚げ春巻き。
独特のパンチの効いた酸味と風味をぜひご賞味下さい。

**9** 小布施屋(ろくさん)026-242-6600 休：なし
9：30～16：30

ブラムリーアップルを使った果実ゼリー、酸味の効いたジャムを年間通して販売しています。フェア期間中はブラムリー生果の店頭販売をいたします。

**10** 桂亭026-247-4541
休：月曜日、火曜日、
日曜日は11：30～14：00のみ
11：30～14：00
17：30～20：30

ブラムリーソースのローストビーフ丼。お肉と相性バツグンのブラムリーソースを作りました。ローストビーフの味が際立つ一品に仕上がりました。

**18** 薬師豆腐 茶房まめ家026-247-6706
休：水曜日、木曜日夜
昼 11：30～14：30
夜（予約営業）18：00～20：30

ブラムリー（青りんご）の優しい色と酸味を生かしたソースをまめ家の豆腐フロゼンヨーグルトにかけてお召し上がりいただけます。

**11** cafe&marche ichinii...026-285-9637 休：火曜
10:00～17：00 (L.O16：30)

はちみつたっぷりとのったクリームと、ブラムリーをじっくり煮て作った自家製シロップが合わさり、キュン♡とする甘ずっぱさが口いっぱいに広がるソーダを販売いたします。テイクアウトも可能です！

**12** Café+ Delight026-274-5369
休：木曜日
ランチ 11：30～14：00 (L.O)
カキ氷 14：00～16：00
ディナー 18：00～20：30 (L.O)
ブラムリーならではの酸味と色合い。モヒートのカクテル、モクテルをご用意しました。ディナータイム、パーティタイムにてご提供いたします。**13** クチーナ・イタリアーナ・パーチェ026-247-6685
休：月、第1、第3火曜日
11：30～14：00
17：30～20：30

この季節の定番となったブラムリーとゴルゴンゾーラのピッツァ。白ワインと一緒にいかがですか？

**14** KUTEN。fruit&cake026-214-2849 休：月曜日
10：00～17：00
店内利用 11：00～16：30 L.O

ブラムリーのガトーインビジブルタルト
酸味が特徴のブラムリーと甘さのある北信州りんごを層にして焼き上げました。※果物がとれ次第の販売となります。

**15** 栗庵風味堂 CAFE SAKU G026-247-3090 休：不定休
10：00～15：00

もちふわ食感のくまさんやき。中には小布施産の酸味の強いブラムリーとカスタード、シナモンをたっぷり入れ、焼き上げました。
数量限定となります。

**20** レストランOBUSE花屋026-247-1187
休：木曜日、水曜・日曜のディナー
11：00～15：00

ブラムリーとくるみのクランブルケーキ ブラムリージュース添えアーモンド風味のバターケーキにブラムリーとくるみを混ぜ込み、クランブルをかけて焼きあげました。ブラムリー 100%のジュースと一緒にどうぞ！

**21** ろくさんジェラート026-242-6600 休：木曜日
10：00～16：00

生果をそのまま食べているような酸味の効いたブラムリーシャーベットをご用意しております。

