

**7** 信州飯田の  
**梨タルト**



**パティスリー「ポルカ」**

■飯田市鼎上山3129-2 ■TEL.52-1776  
■営業時間/9:30~18:30 ■定休日/毎週水曜日

日本梨をワイン、はちみつ、パナドールを入れたシロップでコンポートにしました。これをタルト生地の中に入れて焼き上げました。日本梨の特徴であるシャキシャキ感はありませんが、洋菓子の素材としての美味しさを発見できます。



**2** 梨まどれぬ・  
**ホイルケーキ**



**御菓子処「得月」**

■飯田市上殿岡357-1 ■TEL.25-6565  
■営業時間/9:00~18:00 ■定休日/不定休

梨の特徴のイメージは水分・甘さ・食感。満足のいくコンポートが出来たため、和風の梨まどれぬ(紅茶)を作りました。日本梨がメインで紅茶が全面にこないようなバランスに仕上げています。ホイルケーキは赤石銘茶と和梨のコラボです。バージョン違いで考えたお菓子です。



**3** 丸ごと梨パイ・  
**梨のフルーツ大福**



**信州飯田の菓房「田月」**

■飯田市伝馬町1-41 ■TEL.22-1378  
■営業時間/9:30~18:30 ■定休日/不定休

「丸ごと梨パイ」南信州産の水みずしい日本梨を丸ごと1つパイで焼き上げました。シャリとした食感とパイ生地がよく合います。「梨のフルーツ大福」は梨がそのまま大福になりました。モチモチのお餅にジューシーな梨が癖になります。



**4** もち屋の  
**葛アイス**  
〔梨味〕



**餅菓子・寿司「三吉野」**

■飯田市常盤町44 ■TEL.22-1275  
■営業時間/9:00~17:00 ■定休日/毎週水曜日

和梨(日本梨)のピューレとコンポートを入れシャリツとしてプルツとした食感を味わえるようになっています。葛アイスは食べ始めからだんだんと食感が変わります。和梨の甘くみずみずしい美味しさをそのまま食べているような葛アイスです。



**日本なし**  
**絶品加工品**  
販売店舗のご紹介



**南信州 日本なし産地再生プロジェクト**

日本なし商品キャンペーン期間  
2023年**8月15日**から**10月31日**まで  
※実際の商品と異なる場合がございます。 市外局番:0265

**5** 南信州の味覚  
**まんじゅう**



**御菓子司「まんさく」** (加工所で予約販売)

■飯田市鼎上茶屋3204-2 ■TEL.22-6838  
■営業時間/9:00~17:00 ■定休日/毎週水曜日

南信州産の南水を餡に練りこみ、日本梨特有のシャリシャリ食感を残しつつ、まんじゅうの見た目も「南水(梨)」に仕上げられています。長野県産の小麦粉を使用し、天然物由来の着色料を使用しています。



**6** 梨と大根とじゃこの  
**和風サラダ**



**居酒屋「番屋」**

■飯田市松尾町4丁目9 ■TEL.52-2678  
■営業時間/17:30~22:30 ■定休日/毎週日曜日・祝日

ちょっと硬めの大根と軟らかくて甘い日本梨の少し歯ごたえの違う素材の組み合わせ。ほのかな甘みの中華ドレッシングと相まって、かつお節で味に深みを出しました。

**7** 梨スムージー・  
**ひとくち氷菓**



**(株)七久里農園(製造) 販売店舗: 屋神キヨスク(屋神温泉内)**

■(株)七久里農園/飯田市山本2551-2 TEL.48-0688  
■屋神キヨスク/阿智村智里347-1 TEL.49-0705

スムージーは日本梨の甘みがしっかり残り、飲みやすくおいしい配合割合を何度も試作して決定した自信作です。ひとくち氷菓は冷凍なのにサクツとした食感がハマります。



**8** 和梨シフォン  
**ケーキ**



**ノエル洋菓子店**

■飯田市育良町1-21-10 ■TEL.25-1999  
■営業時間/9:30~19:00 ■定休日/毎週水曜日

和梨のコンポートを荒くミキサーにかけて、シフォンケーキに合わせました。カットしたケーキの他に、ご予約で3号サイズのミニシフォンデコレーションをご用意いたしました。



**9** 日本梨のタタン風味タルト・  
**日本梨の焼ドーナツ**



**佳芳みつ峰 (洋菓子・喫茶)**

■高森町山吹434-14 ■TEL.34-3845  
■営業時間/10:00~18:30 ■定休日/毎週火・水曜日

タタン風味タルトは和梨をオープンでじっくり焼き上げることで、凝縮した旨味とシャキシャキとした食感がパイのタルトと生クリーム、キャラメルクリームとBestマッチ。焼きドーナツは和梨をピューレとコンポートにしたものを生地に入れて焼き上げました。しっとりとした生地と和梨の食感が面白い。



**10** 和梨タルト  
**小恋路 (オレンジ)**



■高森町下市田2964-27 ■TEL. 48-6453  
■営業時間/10:00~19:00 ■定休日/年末年始

下伊那産の和梨と香ばしいタルトの組み合わせ。甘さ控えめカスタードクリームと和梨の食感が楽しく口いっぱい果汁を感じる1品です。



**11** 梨ブラン  
**HOTA PASTRY**



■飯田市育良町2丁目17-7 ■TEL. 24-2763  
■営業時間/10:00~19:00 ■定休日/毎週日曜日(不定休あり)

梨の良さを残したかったので荒目にピューレにして、ムースにしました。ホワイトチョコレートのムースとの層にしました。梨を甘露煮して飾りました。



**12** 和梨のベイクド  
**チーズケーキ**



**パティスリー「マサ・オオシマ」**

■飯田市鼎下山1413-4 ■TEL.48-6828  
■営業時間/9:00~18:30(日曜日18:00)  
■定休日/毎週火・第2月曜日

梨をキャラメルソースしてブルーチーズ入りのベイクドチーズ生地の底に敷き詰めました。梨独特の食感とチーズケーキの相性も良く、コクもありさっぱりした後味も楽しめる一品となりました。



**13** 信州伊那谷  
梨のキャラメル  
**ケーキ**



**フランス菓子手造りのパン「トッパ」**

■飯田市東新町1-27-8 ■TEL.23-9001  
■営業時間/9:00~18:30(日曜日18:00)  
■定休日/毎週月・第3火曜日

なしをキャラメルコンポートにしました。バターカスタードでコンポートを包んで焼いたかわい焼き菓子です。



南信州日本なし「旬のカレンダー」

8月	9月	10月
幸水	豊水	二十世紀
甘くてジューシー 香りのいい代表品種	ほんのりすっぱい シャリシャリ食感	甘さすっきり どこか懐かしい味
とにかくあま〜い 長野県オリジナル品種	南水	あきづき
おっきくてまんまる 食べごたえ満点		

たわわに実った日本梨

30年後も一味違う産地を目指して!



南アルプスと梨の花