

桜井甘精堂小布施町内店合同開催

本店 泉石亭 茶蔵 栗の木テラス 北斎亭

泉石亭



カットフルーツと寒天の上にバニラアイス、白玉などをのせ炭酸と栗みつでつくったシロップをかけました。炭酸のしゅわしゅわがすっきり爽やかで、夏のデザートにぴったりです。

①シュワシュワのフルーツポンチ 750円



ぜんざい、バニラアイス、白玉とカットした栗水ようかんを盛り付け、冷やした濃厚な抹茶シロップをかけた和のデザートです。

②クリーム宇治金時 750円

※数に限りがございます。
品切れの際はご了承ください。

茶蔵



自家製栗あんの濃厚な風味をかき氷でお楽しみください。

③栗あん氷 450円

かき氷のみは各 400円



エスプーマでつくるふわふわ練乳をトッピングしました。

④チェリーキッス氷 450円

色もきれいな甘酸っぱいチェリーシロップで、さっぱりと爽やかに！

◆開催期間 7月14日(土)～8月10日(金)

桜井甘精堂各店に、夏のスイーツが登場！
お店ごとに涼感とおいしさいっぱい甘味をご用意いたしました。
お好みの味をお楽しみください。

夏涼菓祭

お誘い合わせてお出かけください。

北斎亭



よく冷やした栗水ようかんの上に凍らせた牛乳を削った真っ白なかき氷をかけました。お好みで栗みつをかけてお召し上がりください。

⑤淡雪栗(栗水ようかん入り) 550円
※数に限りがございます。品切れの際はご了承ください。

栗の木テラス



川中島の農園でとれた新鮮なブルーベリーをたっぷり。旬のあじわいをお楽しみください。

⑥ブルーベリータルト 1カット 480円

ホール(直径12cm) 1,400円

※数に限りがございます。品切れの際はご了承ください。



エスプーマを使ったふわふわのマロンクリームがたっぷり。食べられる器やバニラアイスとともに召し上がりください。

⑦モンブラン・ネージュ 950円
※テイクアウトはできません。

期間 8月10日(金)まで
スイーツ5で「栗あんソフトクリーム」プレゼント！
1コ

期間中、①～⑦のメニューをお召し上がりいただきスタンプが5つ貯まりますと、「栗あんソフトクリーム(1つ)」を差し上げます。
スタンプが5つになりましたら、茶蔵または北斎亭へお持ちください。

■茶蔵(泉石亭よこ) 9時～16時・木曜日定休
■北斎亭(北斎館よこ) 8時20分～17時・売店は無休

1 2 3 4 5

性別 ☐男 ☐女

おところ ☐小布施 ☐須坂 ☐高山 ☐中野

☐長野 ☐その他

年齢 ☐10代 ☐20代 ☐30代 ☐40代

☐50代 ☐60代 ☐70代以上

信州小布施で栗菓子二百年
桜井甘精堂

各店 お楽しみいろいろ!ご来店をお待ちしております。

ご家族で
ご友人と

夏・涼菓祭 7月14日^土～8月10日^金

本店



〒小布施町 中町信号角
☎026-247-1088
🕒8:30～18:00
📅無休

これがおすすめ

栗アイスのテイクアウトができます。

桜井甘精堂のオンラインショップで扱っている「栗アイス小布施」は、木曾開田高原の濃厚な牛乳と弊堂特製の栗あん、そして乳化剤を使わず寒天を使った無添加のアイスクリーム。お店では本店のみで販売しています。本店前ひろばのデッキ席に座って、ちょっと贅沢なアイスクリームを召し上がりませんか。



栗アイス小布施 432円

一口サイズのくりまんじゅう

栗あん和白あんで作った特製のあんを、きめ細やかな黒糖の皮で包んだおまんじゅう。どなたにも食べやすいやわらかさと大きさです。



くりまんじゅう
4個入 476円
8個入 951円
【北斎亭でも販売】

北斎亭



〒小布施町 北斎館よこ
☎026-247-5740
🕒[売店]8:20～17:00
[喫茶]9:00～ラストオーダー 16:30
📅売店は無休、喫茶は木曜日

これがおすすめ

オリジナルかき氷5種類が爽やかに登場

売店奥の涼しい喫茶コーナーで当店限定のかき氷はいかがですか。弊堂特製の栗あんや、いちごピューレからつくったシロップ、国産桃の果肉を加えた濃厚シロップをご用意しました。熱い体をやさしく冷やします。



栗あん氷 550円 いちご氷 550円
栗あんミルク氷 600円 いちごミルク氷 600円
もも氷 580円

朝炊き上がるホカホカ栗おこわ

ふと食べたくなる小布施名物の栗おこわ。まるごとの栗が特徴の桜井甘精堂の栗おこわは、毎朝お店で炊き上げています。お客様のおもてなしやお祝い返しにどうぞ。
炊き上がり時間:泉石亭／10時半 北斎亭／9時
わっぱ折(一人前)800円 中折(二人前)1,500円
大折(三人前)2,250円 特大折(四人前)3,000円
八寸(六人前)4,200円

泉石亭



〒小布施町 本店向かい
☎026-247-5166
🕒10:30～ラストオーダー 18:00
📅火曜日

これがおすすめ

さっぱりとしてカラダにやさしい。

夏の一品に「ナスの土佐酢がけ」が登場いたしました。大きな丸ナスを蒸して冷やし、玉ねぎ、みょうが、トマトを添えて土佐酢をかけています。サッパリとして暑い日に召し上がれば疲れが和らぐお味です。甘精堂御膳、一茶御膳、栗わっぱ御膳についている一品「豚の角煮」に変えてご注文いただくこともできます。



ナスの土佐酢がけ 550円

北斎亭 泉石亭



茶蔵



〒小布施町 泉石亭よこ
☎026-247-5601
🕒9:00～16:00
📅木曜日
※冬期休業あり

これがおすすめ

モンブラン×ソフトクリーム

栗あん和小布施牛乳でつくったソフトクリームの上に、栗の木テラスのモンブランに使用の栗ペーストをクルクルッとトッピングしたモンブランソフトは茶蔵の人気メニュー。濃厚な栗の風味を味わってください。



モンブランソフト 400円

夏も美味しいくりあげまんじゅう

栗あんを包んだ黒糖の皮を米油で揚げて外側はカリッと中はしっとり。おなじみのくりあげまんじゅうが夏も大人気です。食べられるのは茶蔵だけ。小布施に来たらぜひ揚げたてをどうぞ。



くりあげまんじゅう 1個 110円
(6個入・8個入あり)

※北斎亭ご来店時は専用駐車場をご利用ください。
店まで徒歩約2分。
(2,000円以上のお買い上げで2時間サービス)

信州小布施で栗菓子二百年
桜井甘精堂

長野県上高井郡小布施町大字小布施2460番地1
TEL.026-247-2132 FAX.026-247-5142

栗の木テラス



〒小布施町784
☎026-247-5848
🕒10:00～ラストオーダー 18:00
📅水曜日

これがおすすめ

種類豊富な紅茶にお好みのケーキを。

栗の木テラスでは近隣でとれる果実などを使ったできたてのケーキを常時7～8種類ご用意しています。7月のケーキはのど越しの爽やかな2種類。お気に入りの紅茶と一緒に召し上がってください。お持ち帰りもできます。

杏仁香るつるん
マンゴープリン 380円



メロンクリーム
ヴェリーヌ 380円

7月のお茶「文山包種」
1グラス 660円

緑茶に近い
上品な香りと味わいをもつ
台湾のウーロン茶を
水出しでつくりました。



栗の木テラスで アルバイトしませんか?

秋の繁忙期に働いていただける学生さんを募集しています。
【期間】11月末まで土日祝だけの勤務
【職種】ホールの片づけや洗い場
【連絡先】026-247-5848 担当・中島

発売から30余年。 夏の定番涼菓といえば栗水ようかん

栗水ようかんが生まれたのは1985年。喉を通りやすいお菓子が好まれる夏に、栗菓子で涼をお届けしたいと創製しました。よく冷えた栗水ようかんの滑らかな舌触りとのどしごがご好評をいただき、ご贈答や信州みやげとして人気のお菓子となっています。

小豆を混ぜた水ようかんも加わり全3種類。ご要望に合わせた詰め替えも承っております。慶事や法事にもおつかいいただけます。

本店 北斎亭



栗水ようかん
9個入
2,884円



3種詰合せ
(OZM333)
2,787円

