

とろける君のトリコ
冬を甘く彩る
濃厚スイーツ

寒くなると恋しくなる濃厚でリッチな味わい。カカオ香るチョコレート、まったりとした口溶けのチーズスイーツ、上品な甘さに癒やされるあんこ。自分へのご褒美や大切な人への贈り物に、甘い幸せをお届けします。



バレンタインにもぴったり! 冬こそ味わいたい濃厚なスイーツを求めて

CHOCOLATE



オレンジット
1枚245円
フランス産オレンジのシロップ漬けにダークチョコレートにコーティング。果実の酸味とチョコの苦味のバランスが絶妙

余韻まで美味しい極上のチョコスイーツ

MAPはこちら / 伊那市
Dolce CARINA
ドルチェ カリーナ



冬はチョコレート、夏はジェラートをメインに展開する専門店。ボンボンショコラや生チョコのほか、オレンジットやタブレットなど、さまざまなチョコスイーツがそろそろ。華やかな見た目はもちろん、口溶けの良さや余韻も秀逸。

〒386-0423 伊那市日影642-3 ☎0265-73-0760 10時~18時30分
休水・木曜 6席 4台 中央道伊那ICから車で15分

MORE
生チョコ 街の石畳
790円(12粒)
柔らかくなめらかな、贅沢な口溶けが自慢。舌の上でさっと溶け、後からはかなりキュールの香りが追いかける



芳醇な風味と濃厚な味わいにうっとり

MAPはこちら / 長野市
ショコラテリーヌ専門店 Salon de Sweets ぱあせんと
サロンド スイーツ パーサント

ジュエリー工房とテラーの一角で土曜だけ営業しているショコラテリーヌの専門店。オーガニックチョコレートと無添加生クリーム、無添加バター、卵、きび砂糖のみで作り上げるショコラテリーヌは、とろけるような濃厚な味わい。

提供時期
10月~2月
抹茶のショコラテリーヌ
3,000円(1ホール)
オーガニックのホワイトチョコレートと無農薬の宇治抹茶などで作る季節限定の味。華やかな抹茶の香りが印象的

〒385-0822 長野市中御所4-8-22 ジェントルブリーズ内
☎026-213-7335 11時~18時 休日~金曜 3台
上信越道長野ICから車で約20分 予約が確実



ショコラテリーヌ
2,800円
芳醇なチョコレートの風味が広がると共に、口の中でスーッととろける。濃厚な味わいながらも後味はさらり♪



リッチな口溶けの元祖生チョコレート

MAPはこちら / 飯山市
奥信濃BUNZO
オクシナノブンゾー

生チョコの生みの親である小林正和シェフのショコラトリー。濃厚で口溶けのよい生チョコから香り高い洋酒などを使った華やかなブラリネ、プチガトーまで、さまざまなスイーツがご用意されています。

〒376-0259 飯山市飯山2529-1 ☎0269-67-0342
10時~17時30分 日曜、祝日~17時
休月・火曜 ※祝日の場合営業 12席 16台
上信越道飯山ICから車で約15分



MORE
ブラリネ
1粒270円~
柔らかいガナッシュなどを包んだブラリネ(トリュフ)は全17種。1粒からギフトセットまでシールに合わせて購入できる



生チョコレート(ミルク)
2,160円(20粒)
濃厚な甘さが舌の上でほどけ、贅沢な余韻を残してゆっくりと溶けていく。このほか抹茶やイチゴ、日本酒などもあり

洗練されたパリ仕込みのショコラスイーツ

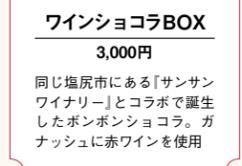
MAPはこちら / 塩尻市
Patisserie COULEUR
パティスリー クール

世界的ショコラティエ「ジャン＝ポール・エヴァン」に師事を受け、都内のホテルやレストランで腕を磨いた佐々木拓也シェフの店。フルーツやハーブ、ワインなど地元食材と、東京やパリで培った技のフュージョンで魅せる。

〒376-0241 塩尻市広丘郷原1762-441 ☎0263-87-2030
10時~19時 日曜、祝日~18時
休月・火曜 ※祝日の場合営業 6席
10台 長野道塩尻ICから車で約15分



MORE
ワインショコラBOX
3,000円
同じ塩尻市にある「サンサンワイナリー」とコラボで誕生したボンボンショコラ。ガナッシュに赤ワインを使用



信州素材を詰め込んだご当地ショコラ

MAPはこちら / 松本市
信州ショコラトリー GAKU
シンシュウショコラトリー ガク

フランス&ベルギー産のチョコレートと信州産のフルーツを掛け合わせた唯一無二のスイーツを展開。人気は、なめらかなガナッシュと新鮮なフルーツなどを合わせた「GAKUチョコレートサンド」。

〒385-0822 松本市深志1-1-1 MIDORI松本2F ☎0263-88-3339
10時~20時(19時30分LO) 休MIDORIの休館日に準ずる
15席 MIDORI松本提携Pあり 長野道松本ICから車で約10分
【系列店】あづみ野菓子工房 彩香 MIDORI長野店(長野市)でも一部商品の取り扱いあり

GAKUチョコレートサンド
470円~
マイルドな「ミルク」(右)やリンゴがゴロゴロ入った「信州りんご」(左)など、さまざまなフレーバーがそろそろ



MORE
GAKUプレミアムガトーショコラ
1本3,300円
まるで生チョコレートのような、なめらかな舌触り。フルテンプリーなので、チョコや素材の味がダイレクトに楽しめる



地元食材を使った季節のスイーツ



キャラメルポム・オ・ショコラ
1カット356円
キャラメル生地の中にはリンゴのソースがたっぷり。風味豊かな生地の半面にスイートチョコレートをかけている

MAPはこちら / 上田市
clover-clover
クローバークローバー

地産地消の素材を使った安心安全なお菓子作りが信条。上田の特産品であるリンゴを使用した「キャラメルポム」は第27回全国菓子大博覧会で農林水産大臣賞を受賞した逸品で、手土産としても人気が高い。

〒440-0812 上田市大手1-8-12 ☎0268-75-9233
10時~18時30分 土・日曜、祝日~18時
休火曜 ※臨時休業あり 6席 1なし
上信越道上田平ICから車で約10分

MORE
トライフル
669円、イトイン682円
地元産「青山さんのたまご」を使ったしっとり生地で2種類のクリームと4種類のフルーツを彩りよくロールした逸品

