

# RICH CHEESE



## バスクチーズケーキブームの火付け役!

MAPはこちら / 長野市

**Cafe & Patisserie Rondinella**  
ロンディネッラ

バスクチーズケーキの火付け役、東京・白金「GAZTA」の戸谷尚弘氏がシェフパティシエを務めるカフェ&パティスリーで、看板のバスクチーズケーキやフランス仕込みのプーチガトーがショーケースを彩る。カフェではランチやサクサクのクロワッサンサンドも展開。

〒長野市篠ノ井有旅6408-1 ☎026-299-3566  
 10時～17時、土・日曜、祝日8時～ 月曜 ※祝日の場合は翌日に振替  
 12席 12台 長野野道更埴ICから車で約20分



MORE

**窯出しアップルパイ**  
550円

お隣の「小林農園」で採れた糖度の高いリンゴを自家製のパイ生地、アーモンド風味のクッキー生地と共に焼き上げた自信作



MAPはこちら / 須坂市

**JULIAN**  
ジュリアン

北海道産のバターやクリームチーズ、県内産の小麦粉など、素材にこだわったお菓子を扱うスイーツショップ。濃厚ながらも後味はすっきりとしたクリームチーズサンドをはじめ、生チョコサンドや発酵バターを使って焼き上げたスコーンなどが並ぶ。

**クリームチーズサンド**  
410円～

ホワイトチョコを合わせたバターチーズクリームをサンド。フレーバーはプレーンや抹茶、フランボワーズなど5種を用意

## 手土産にもぴったりなクリームチーズサンド

MAPはこちら / 須坂市

**JULIAN**  
ジュリアン

北海道産のバターやクリームチーズ、県内産の小麦粉など、素材にこだわったお菓子を扱うスイーツショップ。濃厚ながらも後味はすっきりとしたクリームチーズサンドをはじめ、生チョコサンドや発酵バターを使って焼き上げたスコーンなどが並ぶ。

〒須坂市須坂1230-43 須坂ハイランド110  
 ☎080-2095-6167  
 10時～16時 ※売り切れ次第閉店  
 月曜 ※その他の休みはInstagramを確認  
 9席 12台 須坂ハイランド共有駐車場P5・P2  
 ※P2は駐車券サービスあり  
 上信越道須坂長野東ICから車で約10分



MORE

**生チョコサンド**  
350円

サクサクのココアクッキーで口溶けの良い生チョコをサンドした贅沢スイーツ。カカオ含有率の異なる3種類を展開している



## 県内外で愛される至高のチーズケーキ

MAPはこちら / 諏訪市

**丸安田中屋 本店**  
マルヤスタナカヤ ホンテン

手土産にも重宝する名品「チーズケーキアントルメ」を筆頭に、洋菓子や和菓子、長野県産のフルーツを使った濃厚なジェラートまで、幅広いラインナップが楽しめる。「チーズケーキアントルメ」は本店限定で焼きたてを味わうことも。

〒諏訪市高島3-1421-1 ☎0266-52-0126  
 10時～19時 休水曜 10席 19台  
 中央道諏訪ICから車で約10分 12台【系列店】  
 上諏訪駅前店(諏訪市)でも販売 ※酒粕チーズケーキはセラ真澄、紅や売店でも販売



MORE

**酒粕チーズケーキ**  
5号ホール3,240円

「真澄」で有名な「宮坂醸造」の酒粕を使ったチーズケーキ。「ホテル紅や」料理長のレシピを元にした3社による新作コラボスイーツ

**チーズケーキアントルメ**  
1ピース420円、5号ホール2,990円

フレッシュな信州産チーズにデンマーク産チーズでコクと香りを加え、なめらかなチーズで爽やかな風味を重ねて作る。とろけるような濃厚な味わいに感動

## 発酵食材を使った独創的なスイーツで魅了

MAPはこちら / 松本市

**発酵とスパイス**  
ハッコウトスパイス

料理研究家の上田尚香さんが夫婦で開いた創作スパイスカレーの店。チーズケーキやプリン、チャイなど、自家製の発酵食材やスパイスを使ったオリジナルのスイーツやドリンクもあり、唯一無二の味わいで楽しませてくれる。

〒松本市城東1-3-1 ☎050-6876-0014 11時～14時30分LO ※詳細はInstagramを確認 不定休  
 22席 3台 長野野道松本ICから車で約15分



MORE

**黒みりんと醤油のカaramelプリンアイス添え**  
650円

自家製プリンにカaramelソースと、10年以上熟成させた黒みりんと醤油を合わせたソースをかけて提供。甘じょっぱい味わいがクセになる



**ブラックベッパークランブルのせ味噌チーズケーキ**  
600円

自家製味噌入りの濃厚なベイクドチーズケーキに黒胡椒を加えたクランブルをトッピング。赤ワインに合わせても◎

## チーズとチョコ、濃厚な味わいに大満足

MAPはこちら / 善木村

**食と営み、星綴る店 しろくま座**  
シロクマザ

洋館風の古民家を改装したカフェ。アンティークが散りばめられた店内は緩やかな空気感に包まれている。地元焙煎所のコーヒー豆で淹れるハンドドリップコーヒーやキュートなクリームソーダ、自家製スイーツを味わいながら、思い思いの時間を楽しんで。

〒下伊那郡善木村小川115894 ☎080-7053-4698 11時～13時30分LO、カフェ13時30分～17時(16時LO)  
 ※木曜はカフェのみ11時～17時(16時LO)  
 休水曜 不定休あり、詳細はInstagramを確認  
 12席 7台 中央道座光寺スマートICから車で約15分



MORE

**濃厚 ショコラテリーヌ**  
550円(イトイン)

クーベルチュールチョコレートと生クリームを贅沢に使った濃厚スイーツ。生チョコのような、とろける食感が楽しめる

**バスクチーズケーキ**  
650円(イトイン)

北海道産クリームチーズと濃厚な生クリーム、卵をたっぷり使ったコクのある味わい。コーヒーとの相性もぴったり