

平成29年  
春のお便り

No.147

信州小布施



栗だより

〒381-0292  
長野県上高井郡小布施町973  
通販サービス部  
TEL.0120-079-210  
http://chikufudo.com

■やっぱり人気!「どら焼山」 ■「信濃だより」に新しい詰合せがラインナップ ■季節限定「くりざさ」販売開始  
■冷凍栗おこわ、おいしく召し上がるには… ■春の内祝に栗おこわ ■直営店営業予定

国産栗100%のご安心  
竹風堂は、小布施栗等を主に国産栗のみを自家仕込みしています。  
合成保存料・着色料等一切無添加です。



たかがどら焼、されど

どら焼山  
栗粒あん

品番 D06  
どら焼山 6コ入  
1,404円(税込)  
[写真]

品番 D10  
どら焼山 10コ入  
2,268円(税込)

品番 D15  
どら焼山 15コ入  
3,402円(税込)

日持ち:約10日間

きんつば山とセットした「山々」や、  
他の栗菓子との詰合せも各種ございます。  
商品カタログ『栗いろいろ』をご覧ください。

平成20年に「ありそうで無かった革命的なおいしさ」「皮と栗粒あんの相性が抜群」と、ご好評のうちに登場した「どら焼山」。間もなく9年を迎え、人気は高まる一方です。  
しっとりやわらかい皮と栗粒あんのハーモニーは、いつになっても食べ飽きしないおいしさです。  
自家用をはじめ、入進学や結婚、出産などの内祝や引っ越しのご挨拶など、さまざまな場面で自信をもって幅広くお使いいただけます。

[折詰 栗おこわ]  
約1人前(260g)  
864円(税込)  
約2人前(500g)  
1,620円(税込)  
約3人前(830g)  
2,592円(税込)  
約4人前(1,100g)  
3,456円(税込)  
約6人前(1,690g)  
5,292円(税込)



直営店では温かい栗おこわを折詰でお持ち帰りいただけます。春の内祝シーズン限定の掛け紙や、短冊のしをお付けできますので、店頭にてお申し付けください。

・日持ちは当日限りです。  
・ご予約がおすすです。  
・直営店でのみです。  
(配達はいたしていません。)

●詳しくは各直営店までお問い合わせください。



品番 W05  
冷凍栗強飯 5袋入  
[200g袋×5]  
3,510円(税込)  
品番 W06  
冷凍栗強飯 6袋入  
[200g袋×6]  
4,212円(税込)

●日持ち:冷凍庫で約4カ月 クール便運賃が必要です。  
ほかに4袋入、8袋入、10袋入があります。  
\*商品カタログ『栗いろいろ』をご覧ください。

●遠方へは  
冷凍タイプを発送  
遠方にお住まいの方には、冷凍タイプ栗おこわを、短冊のしをお付けできますので、ご注文の際にお申し付けください。

創製名物  
くりおこわ  
栗強飯  
昭和四十七年(1972)創製以来  
45年となるロングセラー。  
秋に仕込んだ手むきの国産栗が  
たくさん混ぜこまれていたのが自慢。  
入進学の内祝に最適です。



入進学のお祝い返しに...

2017年3月~5月 直営店営業ご案内 変更場合がありますので詳しくは各店にお問い合わせください。

- 小布施本店** 上高井郡小布施町 973 TEL.(026)247-2569 FAX(026)247-5881  
8:00~18:00 定休なし \*4月から19:00まで営業
- ジェラートショップ マローネ** 小布施本店横 TEL.(026)214-3287  
10:00~17:00 水曜日 \*4月から18:00まで営業、定休なし
- 善光寺大門口** 長野市大門口 511 TEL.(026)238-1511 FAX(026)238-1533  
8:00~19:00 定休なし
- 和食処 知音亭** 善光寺大門口【離れ】TEL.(026)238-1511 FAX(026)238-1533  
11:30~14:30(予約優先)、17:30~21:00(完全予約制)  
水曜定休(5月3日は営業)
- アップライン店** 長野市村山 534(R18 沿い)TEL・FAX(026)296-9153  
8:00~18:00 定休なし \*4月から19:00まで営業
- 松代店** 長野市松代町殿町 10 TEL.(026)278-1711 FAX(026)278-1715  
8:00~18:00 定休なし
- ながの東急店** 長野駅前ながの東急百貨店本館地下1階 TEL・FAX(026)227-6574  
10:00~19:00 定休なし
- さろんど・まるん** 長野駅前ながの東急百貨店本館2階 TEL・FAX(026)228-6819  
10:00~19:00 定休なし
- 松本中町店** 松本市中央 3-4-20(中町通り) TEL・FAX(026)336-1102  
9:00~18:00 定休なし
- 松本開智店** 松本市開智 1の1 TEL・FAX(026)336-0769  
8:00~18:00 定休なし
- あづみ野店** 安曇野市豊科南穂高 148-8 TEL・FAX(026)373-0211  
9:00~18:00 定休なし
- 上田店** 上田市天神 1-6-1 若菜館ビル1階 TEL(026)875-7031 FAX(026)875-7071  
8:00~19:00 定休なし
- 軽井沢駅前店** 北佐久郡軽井沢町軽井沢東 11-17 TEL(026)746-8844 FAX(026)746-8912  
8:00~18:00 定休なし
- 軽井沢ロータリー店** 北佐久郡軽井沢町旧連入口 TEL(026)742-3950 FAX(026)742-8105  
9:00~18:00 季節営業・期間中無休 初夏オープン予定

お寄せ ちくふうどう  
信州小布施 竹風堂  
TEL.0120-079-210 FAX.0120-079-212  
〒381-0292 長野県上高井郡小布施町973 竹風堂公式ホームページ・オンラインショップ <http://chikufudo.com>

公益財団法人 日本のおかり博物館 企画展 浮世絵にみるあかり 人・ひと 2017年 3月24日(金)~6月13日(火)まで開催  
〒381-0201 上高井郡小布施町973 竹風堂小布施本店中庭 TEL.026-247-5669 <http://www.nihonnoakari.or.jp/> 館情報は同館サイトをご覧ください

池田満寿夫美術館 | 池田満寿夫 没後20年記念展・開館20年展 2017年 12月5日(火)まで開催  
〒381-1231 長野市松代町殿町城跡10 竹風堂松代店隣接 TEL.026-278-1722

4月1日(土)から発売

# 信濃だより

新しい詰合せが  
加わりました。



竹風堂の三大名菓、栗ようかん、栗かの子、方を詰合せた「信濃だより」は、ふるさとへの心を伝えるギフトとして、長年のご愛顧をいただいたいております。

この度、これまでの観音竹、ほてい竹、なりひら竹に加え、小形サイズをセツトした新たな詰合せが加わりました。当地小布施から遠望できる北信五岳から愛称をつけました。豊富なラインナップによって、より選びやすくなりましたのでどうぞご利用ください。

5/14 母の日

竹風堂オリジナル  
感謝カード

お付けします。

「ご注文の際にご希望のカードの番号と「カードを添えて」とお申し付けください。

5月14日母の日当日にお届けご希望の場合は、その旨をご指定の上、お早めにご利用ください。



①カーネーション赤  
②カーネーションピンク

新登場! 信濃だよりに  
栗ようかん・栗かの子小形の詰合せ



品番 S11  
信濃だより とがくし  
[栗ようかん小形(40g)2本入×2、  
栗かの子小形(80g)×2、  
方寸(12枚入)×1]  
2,376円(税込)



品番 S12  
信濃だより いいづな  
[栗ようかん小形(40g)2本入×2、  
栗かの子小形(80g)×4、  
方寸(16枚入)×1]  
3,531円(税込)



品番 S13  
信濃だより くるひめ  
[栗ようかん小形(40g)2本入×3、  
栗かの子小形(80g)×6、  
方寸(16枚入)×1]  
4,924円(税込)



品番 S01  
信濃だより 観音竹  
[栗ようかん(180g)×2、  
栗かの子(250g)×1、  
方寸(12枚入)×1]  
3,564円(税込)



品番 S02  
信濃だより ほてい竹  
[栗ようかん(180g)×4、  
栗かの子(250g)×1、  
方寸(12枚入)×1]  
5,184円(税込)

お届け先 1カ所につき  
お買上げ 10,800円(税込)以上で  
送料無料となります。

お届け先 1カ所につき	常温便	クール便
全国	540円(税込)	756円(税込)
長野県内	324円(税込)	540円(税込)

お届け・お支払いなど、詳しくは商品カタログ『栗いろいろ』をご覧ください。

4月7日(金)から発売

お待ちせしました!

栗ようかん

くりざさ

季節限定

厳選した国産栗のペーストに、  
糸寒天と天然水のみで  
さらりと煉りあげた  
涼味満点の季節限定品です。



品番 G06  
くりざさ 6コ入 [1缶 85g×6]  
2,052円(税込)  
[写真]

品番 G09  
くりざさ 9コ入 [1缶 85g×9]  
3,024円(税込)



りよくいん  
緑陰

くりざさと、栗かの子・栗ようかん  
小形との詰合せ「緑陰」にも  
新しい詰合せができました。  
方寸が入ったタイプが新登場。

\*これまでの号数・内容量とは異なっていますので、ご注意ください。詳しくは商品カタログ『栗いろいろ』をご覧ください。



品番 GS2  
緑陰 2号  
[くりざさ(85g)×2、  
栗ようかん小形(40g)2本入×2、  
栗かの子小形(80g)×2、  
方寸(16枚入)×1]  
3,207円(税込)

おいしく召し上がっていただくために...

冷凍タイプ

栗おこわ

温め方について

国産栗、  
国産米のみ  
使用!



【蒸し器の場合】

- 蒸し器のあみ目部分に、ふきんを敷く。
- お湯が沸騰したら、袋から凍った「栗おこわ」の固まりを取り出して(トレーもはずす)ふきんの上へ。
- 蓋をして約12~13分蒸して出来上がり。



蒸し時間のめやす  
約12~13分

●電子レンジの場合

自動(オート)あたため機能は使用しないでください。

サツと手早く温められて便利な電子レンジですが、メーカーや機種によって機能や出力もさまざま、必ずパッケージ裏面の方法にしたがって温めてください。

特に、自動(オート)あたため機能を使うと、必要以上に加熱されて水分が抜け、カチカチになってしまったり、加熱ムラがでたりしてしまいます。かならずパッケージに記載のワット数、時間を手動で設定して温めてください。また、加熱後も水分が蒸発しやすく、短時間でかたくなりますので、お早めにお召し上がりください。

【電子レンジの場合】

- 凍ったままの「栗おこわ」を、袋ごと電子レンジへ入れて加熱。
- 加熱中に袋がふくらんでも、蒸気口から蒸気は抜けます。
- 加熱が完了しても袋から出さず、そのまま約2分ほど蒸らして出来上がり。



凍った袋のまま  
加熱時間のめやす(1袋の場合)  
500W 3分10秒  
600W 2分50秒  
蒸らし時間2分

\*自動(オート)あたため機能は使用しないでください。