

安曇野美し——

北アルプスの山なみから

安曇野に流れる清らかな水

ゆたかな自然とともに生きる

「大地の詩」がここにあります。

「あゝ安曇野美し——」

ふる里のお菓子を創りつづけます。

安曇野

美し



店舗のご案内



- 本店** 長野県安曇野市穂高 4537
TEL.0263-82-2203
営業時間 9:00~18:30 (元日休業/水曜定休)
- 富田店** 長野県安曇野市穂高有明 10011-1
TEL.0263-83-7315
営業時間 9:30~18:30 (元日休業)
- 工場店** 長野県安曇野市穂高北穂高 12
TEL.0263-82-7210
営業時間 8:30~17:30 (元日休業/火曜定休)
- 池田店** 長野県北安曇郡池田町大字池田 2855
TEL.0261-85-5025
営業時間 9:30~20:00 (年始休業)



- 水室店**
長野県松本市特川俣 2656-1
TEL.0263-78-0211
営業時間 9:30~18:30(元日休業)



- 南松本店**
長野県松本市高宮中 1-20
TEL.0263-27-7600
営業時間 9:00~21:00(年中無休)



穂高名物

栗尾饅頭

もっちりとした黒糖生地の中に刻み栗入りのこしあんを包みました。ふる里に伝わる物語にちなんで仕上げた。穂高名物 栗尾饅頭。



安曇野銘菓

有明山(どら焼)

新鮮な卵をたっぷり使い、ふっくらと焼き上げました。どら焼を有明山に見たて、どらんに炊きあげた。粒あんを合わせました。あんバタークリーム入りもご用意致しております。



アルプス銀座

喜作新道(パイ饅頭)

槍ヶ岳へのサクサクした登山道をイメージしました。栗と胡桃の入った小豆こしあんのパイ饅頭です。



安曇野銘菓

穂高の女(蒸しどら焼)

しっとりやわらかな蒸しカステラに小豆入りモカクリームをサンドしました。



創業百年菓

拾ヶ堰(じっか)

米どころ安曇野ならではの米粉入りの生地に安曇野産黒豆「信濃黒」をちらし、丁寧に炊いた自家製粒あんを合わせました。丸山菓子舗周年記念のお菓子です。



安曇野銘菓

信濃富士

古来より、地元の人々に愛されてきた有明山(信濃富士)を模した最中の皮に、クッキー生地を絞り胡桃を散りばめ、じっくり焼き上げました。



民話銘菓

八面大王

ふる里に伝わる「八面大王」の物語をテーマとし、雲の渦巻く姿を村雨生地とあっさりした小倉芋羹にて表した郷土銘菓です。抹茶風味もご用意致しております。



安曇野の

心をうつす菓子

民話が多く残る安曇野。歴史や伝承など後世に残したいものが数多く残る地。緑の多い大地から生まれる清々しい空気。大地の気を大きく吸い込んだ北アルプスの伏流水が生んだおいしい水。山々のみずみずしく輝く緑はかなくも燃えるような紅葉。銀色に輝く残雪。季節の移ろいを五感で感じることで安曇野のすばらしさをお菓子を通じて地元の方はもちろん、全国の方にも多く伝えたい。そんな安曇野に対する熱い想いを胸にお菓子をお届けします。



信州林檎乳菓
安曇野

甘酸っぱいりんごあんを生クリーム入りのミルク生地で包みました。爽やかな風味をお楽しみください。



安曇野銘菓
あづみ野花恋

バター、生クリーム、クリームチーズをふんだんに使用。安曇野の山裾に咲く可愛い林檎の花をモチーフにしました。



安曇野
チーズ饅頭

なめらかな口どけのクリームチーズをクッキー生地で包み、しっとりとした焼き上げました。



ある。ぶすの花

シナモンと黒糖の入ったクッキー生地にアーモンドスライスをふんだんに入れたサクサク食感のクッキーです。



安曇野さんぽ

バターカステラにラスベリジャムをサンドしクッキー生地で作りました。



安曇野郷菓
あんころ柿

市田柿にやさしく白あんを織りこみ柿の風味を大切に生かした郷愁誘う季節の逸品です。



雪

しっとりとしたスポンジ生地にバタークリームをサンドし、安曇野の冬景色を思い浮かべ、ホワイトチョコでお化粧しました。



矢村の矢助(ブツセ)

穂高の里に伝わる矢村の矢助伝説を思い創作したブツセです。ふんわり焼き上げた生地にクリームをサンドし、ほんのり塩味仕上げました。



安曇野風土記

柔らかい求肥を粒を残して風味豊かに炊きあげた十勝産大豆を包みました。



御船だいのこ

沖縄産黒糖入りのトラ焼き模様ののら焼きに、レーズンとバタークリームをサンドしました。



安曇野の季節菓子

安曇野は春夏秋冬様々な表情を見せてくれます。私たちは、その絵はがきの様な色彩の瞬間をお菓子に託し、皆様へ心を込めてお届けしたいと思っています。どうぞ、安曇野の季節のたよりをお召し上がりくださいませ。

春
春の薯蕷饅頭
早春賦

山羊の風味豊かな薯蕷生地でロトけの良いこしあんを包みました。穂高から生まれた唱歌「早春賦」にちなみ、春らしく桜の花の塩漬けを添えました。



夏
信州安曇野
トマトゼリー

安曇野産完熟トマトの生搾りジュースにりんごジュースとオレンジジュースをブレンドし、ロトけなめらかなゼリーに仕上げました。



夏
安曇野湧水菓
水まんじゅう

極上の葛と十勝大豆のロトけの良いこしあんでお作りしたのどごしつるつとした清涼感あふれる水まんじゅうです。



秋
安曇野豊稜菓
福々芋

ほっくりとしたさつま芋のあんをミルク入りの生地で包み焼き上げました。ほんのりシナモンが香る心と味わいです。



秋
純栗菓子
栗きんとん

厳選した栗とわずかな砂糖のみで仕上げました。栗のそのままの美味しさをお楽しみいただける季節限定の逸品です。



粟一粒 麦畑の月

黄金色に輝く大麦畑の上に
ぽっかり浮かんだ宵の月
その美しい情景に想いを馳せて
名づけた風味豊かな
栗まんじゅう。

麦こがし生地てミルクあんど
一粒栗を包みました。



塩の道 本塩羊羹

戦国時代、上杉謙信が
宿敵武田信玄に塩を送ったとされる
「義塩」で有名な「塩の道(千国街道)」。
その旧街道沿いに店を構える。

当店の本塩羊羹は吟味を重ねた天塩を
丁寧に練りあげた羊羹にあわせた逸品です。

