



大切な、ていねいな、幸せな、「心」もピンに詰めてみなさまにお届けします。

常時30点以上のジャムが棚の並び、みなさまのご来店をお待ちしております。清里ジャムのキッチンでは、自社農園や八ヶ岳の素材を生かしたオリジナルな焼菓子をていねいに焼いています。

自然豊かな草原の中に清里ジャムがあります。併設の眺めの良いカフェでは、ジャムを使ったメニューが楽しめます。ぜひ、お立ち下さい。



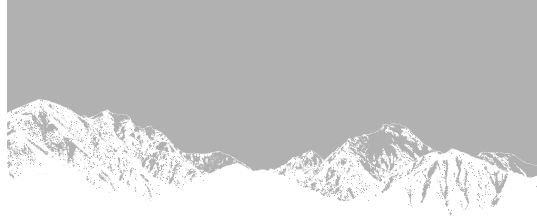
#### 有限会社 農業法人 清里ジャム

〒407-0301 山梨県北杜市高根町  
清里 3545-264

J R小海線清里駅下車 徒歩 15 分  
中央高速道 須玉インターより  
車 約 25 分

TEL: (0551)48-3369

HP:<http://www.kiyosatojam.com>



## YATSUGATAKE KIYOSATO

八ヶ岳高原・清里から  
心を込めてお届けします。



KIYOSATO JAM  
Tomonicono Mori





八ヶ岳高原の地粉に自社農園のベリーやナッツなどを練り込んで二度焼いたオリジナルなビスコッティ。噛んだ時「カリッ」と軽い響きが出るため「小さな歌 (Cantucci)」という意味もあるそうです。清里ジャムが贈る、高原の小さな歌「八ヶ岳ビスコッティ」をどうぞ。

噛めば噛むほど美味しい八ヶ岳がギュッと詰まったイタリア産の硬い焼菓子



### 八ヶ岳ビスコッティ (カントウチーニ CANTUCCINI)

エスプレッソや甘いワインに浸して、そのままお洒落に朝食にどうぞ

ブルーベリー・・・ブルーベリーを練り込んでフルーティーに  
青トマト・・・青トマトにバジルを入れてワインのおつまみに  
ハーブシード・・・フェネルシードの香りが紅茶とも良く合う  
柚子ピール・・・柚子の風味を楽しめ緑茶とも相性バッチリ  
落花生・・・地元のピーナッツを加え香ばしく珈琲にピッタリ



### 「ビスコッティのお話し」

クリスティーナ ナンニーニ  
Cristina Nannini

フィレンツェ郊外の町、プラトの焼菓子「ビスコッティ (カントウチーニ Cantuccini)」。イタリアでは、デザートやコーヒーに浸して柔らかくして最高の味を楽しみます。八ヶ岳を盛り込んで焼いた「八ヶ岳ビスコッティ」お勧めです。



自社農園のベリーや山梨の果物、野菜にクミンやシナモンなどの香辛料、甲州ワインやビネガーを加え、インド風に仕上げた「ベジフルジャム」。南西アジア発祥の調味料が英国に渡り保存食のチャツネになりました。スパイシーな味わいの新しい切り口の珍しい料理用ジャムです。

八ヶ岳の野菜と果物がマリアージュ香辛料を加えてオリエンタルに仕上げたベジフルジャム



### 清里チャツネ (CHUTNEY)

カレーや揚げものに添えて、お肉のソースにオリエンタルな美味しさ

ベリーベリー・・・ブルーベリー＆ラズベリー、ジビエのお肉に  
トマト・・・トマトにバジルを加え、イタリア風生野菜ティップ  
りんご・・・紅玉林檜の甘酸っぱさがお肉のソースに美味しい  
白桃・・・桃ベースに野菜とスパイスを加えて、カレーの薬味に  
たまねぎ・・・たまねぎに糖ジャムと香辛料を加えチキンに



### 「チャツネのお話し」

河野 麻祐子 KAWANO Mayuko  
管理栄養士

私が開発を担当したチャツネ。ソースや薬味、ジャムのように使ってほしい。八ヶ岳の野菜や果物にクミンやカルダモンなどを効かせ甲州ワインなどを加えて大切に仕上げました。いつものお料理にさじ加えてオリエンタルな食卓を楽しんで下さい。

