

開催日程

6/25  
火

7/15  
月

# Obuse Cherry Kiss Fair

## 小布施 チェリーキッスフェア

# 小布施町 信州

小布施育ちのさくらんぼ、チェリーキッス！  
期間限定で、小布施町の各協力店が趣向を凝らした  
珠玉のスイーツや料理をお召し上がり頂けます。

11 アイスクリームの家・エムパート  
026-247-3269 休：水  
10:00～18:00  
(販売時間 11:00～売り切れまで)



チェリーキッスのアイス、ピンク色のアイスに赤いフルーツ、さわやかな風味と香りをお楽しみください。

7 桂亭  
026-247-4541 休：月、日(不特定)  
11:30～14:30 15:30～22:00



チキンカツのチェリーキッスソース添え、チキンカツのチェリーキッスソース添えて定番のポテトサラダ(ライスでもOK)をセットにしました。ジュースで甘酸っぱいフルーツソースがカツに良く合います。

13 栗スイーツカフェ 傘風楼  
026-247-1113 休：木  
11:00～15:00



小布施産自産のくりあんを使ったバûルフェに、自家製のチェリーキッスソースを添えました。爽やかな栗の風味をより一層引き立ててくれる一品です。

19 TOMMY'S  
026-247-6631 休：水  
11:00～14:00  
17:30～23:00



チェリーキッスのソースがトッピング(スイーツ)チェリーキッスのJAM作ってヨーグルトの上に他のフルーツと共にトッピング最後にパウダースーガーをかける。JAMとヨーグルトのベストマッチング

25 桃メイブル  
026-247-5847 休：日、祭日  
8:30～17:00  
(販売時間 14:00～16:00)



爽やかなレアチーズケーキに甘酸っぱいチェリーキッスソースが合います。縁に置かれたログハウスの店内でのぜひお召し上がりください。

2 ア・ラ・小布施  
026-242-6280 休：無休  
9:00～17:00



大好評だったチェリーキッスソングを今年もご利用いただけます。甘酸っぱい魅力のジャムは定番人気のポテトサラダに付けてフルーツデザートは是非お楽しみください。また、赤子乳部門では最後のヨーグルトにトッピング、新たな小布施の味をお楽しみください。

8 かんてんばショップ小布施店  
026-242-6280 休：無休  
9:00～18:30  
(販売時間 10:00～16:00)



チェリーキッスあつこのわらわらとした甘いお菓子を人気のクリームあんみつ、クリームはオリーブオイルで作ったソフトクリームにチェリーキッスをあんにんに混ぜ込んだ「チェリーソフト」を開発しています。

14 栗の木テラス  
026-247-5848 休：水  
10:00～18:00  
(販売時間 10:00～売り切れまで)



チェリーキッスロール、チェリーキッスのコンポートを贅沢に使った、ロゼットの栗クリームをたっぷり包み込みました。

20 ハティスリーロント  
026-247-2057 休：月(不特定)、火  
9:30～19:00



新鮮な強いチェリーキッスは、フランス菓子との相性がとても良いフルーツ。お馴染みのタルトは、アーモンドクリームを流し込んで更にチェリーキッスの旨みをお楽しみ。

26 メソンドナチュール  
026-214-7133  
11:30～ 休：月曜日、  
17:30～ 第1火曜日



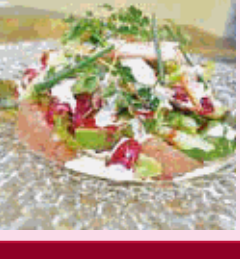
フォアグラのテリーヌにチェリーキッスのソースを合わせた。酸味と甘味がフォアグラによく合います。

3 アルバジョン  
026-247-5839  
9:30～19:00 休：火



スイーツ  
酸味の強いチェリーキッスのムースとホワイトチョコのムース、あんみつ風のハーモニーマーをお楽しみ下さい。

9 KITCHEN 穴 GOHAN  
026-214-2449 休：無休  
11:00～15:00  
17:00～20:00



カニとチェリーキッスの他にアボカドやグレープフルーツがたっぷり入ったサラダ、チェリーキッスをソースでも使います。更に、2種類のソースを合わせた甘酸っぱいソースがおすすめです。

15 COFFEE & JAZZ BUD  
026-251-4033 休：月、火  
11:00～18:00



濃厚な味わいのチェリーキッスジャムの風味とアイスクリームの甘さが口中でとろけるハーモニーは忘れられません。夏の味、小布施の思い出をどうぞ。

21 花子の店  
026-247-3023 休：月曜日  
10:00～18:00  
(ラストオーダー 16:30)



チェリーキッスにフルーツを添えたアイスには、爽やかなアイスクリュームをトッピングして頂くと、爽やかなアイスクリュームがアクセントになります。

27 薬師豆腐 茶房まめ家  
026-247-6706 休：水  
11:30～15:00  
18:00～21:00



冷やした器にさわやかな酸味、色あざやかなチェリーキッスのシャーベットにアイスをかけて食べて頂き、暑い夏のひとときを爽やかに過ごしてください。

4 小布施温泉 あけびの湯  
026-247-4880 休：第3木曜日  
11:00～14:00  
17:00～20:00



真っ白な牛乳ソフトの上に、真っ赤なチェリーキッスをかけたソフトクリームは、甘と酸っぱいお楽しみです。お風呂上がりのお楽しみには、是非ご利用ください。

10 長なり旬粋  
026-247-6780 休：無休  
9:00～17:00  
(販売時間 9:00～16:00)



濃厚なチーズケーキとホイップクリームに小布施産の新鮮なチェリーキッスをあんにんに混ぜ込んだ「チェリーソフト」を開発しています。ほどよい甘さと酸味のバランスをお楽しみ下さい。数量限定販売となります。

16 竹風堂ジェラートショップ マローネ  
026-214-3287 休：シーズン中無休  
10:00～18:00



東京の竹風堂に使用し、酸味を消したヨーグルトベースのソフトクリームに濃厚なチェリーキッスをあんにんに混ぜ込んだ「チェリーソフト」を開発しています。ほどよい甘さと酸味のバランスをお楽しみ下さい。数量限定販売となります。

22 フランス食堂 ヴァンヴェール  
026-247-5512 休：不特定、  
フェア期間中  
夏期休みあり  
(販売時間 14:00～16:00)



チェリーキッスとミニの爽やかな酸味、ブランマンジェのクリームを合わせたアンサンブルをお楽しみください。

28 ろくさんジェラート  
026-242-6600 休：木  
10:00～16:00



「チェリーキッスのシャーベット」、チェリーキッスと小布施産牛乳を使った「チェリーキッスマル」チェリーキッスのドライフルーツとチョコをあんにんに混ぜ込んだ「チェリーキッスチョコ」の3種類をご用意しました。

5 小布施ハイウェイオアシス  
026-251-4111 休：無休  
9:00～20:00  
10:15～17:00 (昼台トリオオアシス)



当店は、チェリーキッスを使用したソフトサンデー、クレープをご用意しております。

11 クチーナ・イタリアーナ・パーチェ  
026-247-6685 休：月、  
11:30～14:00 第1・第3火  
17:30～20:30



チョコボンジにたっぷりのチェリーキッスを添えたデザートです。他にもタルトやチーズケーキ等もご用意しております。お食事の際のごデザートとしてご利用ください。

17 TSUMUGI CAFE  
026-214-3915 休：不特定  
11:00～17:00  
(販売時間 11:00～16:45)



チェリーキッスとベイクドチーズケーキを組み合わせ、爽やかな酸味と甘味のジャムです。イトイン、テイクアウトも可能です。

23 マルテ珈琲焙煎所  
026-285-9582 休：火曜日  
10:00～18:00 (数量限定)



チェリーキッスとホイップクリームとオリーブオイルを使った「チェリーキッスマル」チェリーキッスとオリーブオイルを使った「チェリーキッスマル」チェリーキッスとオリーブオイルを使った「チェリーキッスマル」

29 和菓子 いちむら  
026-247-2639 営：土、日  
11:00～17:00  
(各々なら1日終了)  
平日はご予約のみとさせていただきます。  
チェリーキッスの酸味をそのまま生かした和菓子です。是非、和菓子をお楽しみください。



6 OBUSE花屋  
026-247-1187  
休：木曜日及び水曜日のディナー  
11:00～15:30 18:00～20:30  
(販売時間 11:00～15:30)



チェリーキッスのラッシャー、チェリーキッスをあんにんに混ぜたシャーベット、ゼリー、氷、クリームを合わせた甘酸っぱいチェリーキッスをくしのかき混ぜです。

12 (株)栗庵風味堂 CAFE SAGU G  
026-247-3090 休：元日  
9:00～17:30  
(販売時間 9:00～17:00)



小布施産牛乳を使用した濃厚なソフトクリームをベースに「チェリーキッス」を贅沢に使用したバûレです。酸味のある「チェリーキッス」とホイップクリームとがベストマッチ!

18 手打百歳 おぶせ  
026-247-2847 休：木  
11:00～15:00  
17:00～20:00 (予約のみ)  
チェリーキッスをあんにんに混ぜ込んだ、爽やかな酸味と甘味のジャムです。是非、和菓子をお楽しみください。



爽やかな酸味と甘味のジャムです。是非、和菓子をお楽しみください。

24 マロナップル  
026-247-5861 休：無休  
10:00～17:00



チェリーキッスの酸味を贅沢に使用した「生フルーツゼリー」酸と甘のコントラストが絶妙な酸味と甘味のジャムです。是非、和菓子をお楽しみください。

主催：小布施町  
共催：(一財)小布施町振興公社、  
チェリーキッスの会

小布施町役場産業振興課  
〒381-0297 長野県上高井郡小布施町大字小布施 1491-2  
TEL:026-247-3111 FAX:026-247-3113  
E-mail: sangyou@town.obuse.nagano.jp  
URL: http://www.town.obuse.nagano.jp

一般財団法人小布施町振興公社・小布施屋  
〒381-0209 長野県上高井郡小布施町大字中松 496-1  
TEL:026-242-6600 FAX:026-242-6601  
E-mail: info@obuse.or.jp  
URL: http://www.obuse.or.jp

小布施屋のホームページにてPCやスマートフォンで見ることのできる地図がダウンロードできます。また、期間中、店舗ごとの情報を発信しますので是非ご覧下さい。

小布施屋 検索