



おいしいを、やさしく伝える。  
**沢屋**

**1** そのフルーツの一番おいしい季節にジャムにします。

沢屋ジャムは、四季折々の熟れ時の一瞬をのがさず収穫し、季節ごとにジャムにしています。すべて国産なので旬の収穫量によって、ジャムに仕上げる量もまちまち…時によって品切れをご容赦いただく理由です。

**2** 100%ピュア……添加物を一切加えていません。

沢屋ジャムは、季節ごとのもぎたてフルーツをそのままビン詰にしています。添加物は一切使わず、フルーツそのもののおいしさを失わないよう真心込めてひとつひとつ丹念に製造しています。沢屋ジャムが贈り物に喜ばれる理由です。

**3** 採れたてフルーツをすべて自社工場で作ります。

沢屋の工場には冷凍庫はありません。その採れたてフルーツを、すべて軽井沢の直営自社工場で作ります。沢屋ジャムのおいしい理由は、高品質の国産原料を使用しているためです。外国産原料、加工原料は一切使用していません。

**旬のジャム作り体験**

\* 3種類のコースからお選びいただけます \*

- A** コース〈ジャム作り体験+工場見学〉
- B** コース〈ジャム作り体験+直営レストラン「こどう」でランチ〉
- C** コース〈ジャム作り体験+「こどうテラス」でティータイム〉

【特典】体験者名前入りラベルを貼って作ったジャムをお持ち帰りいただけます。

●ご予約・お問合せ：0267-46-2400

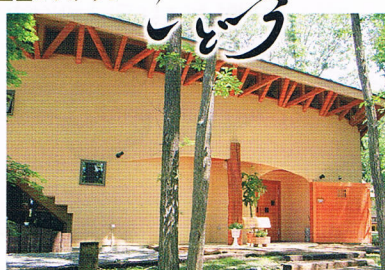
**旧軽井沢のピロシキ**



1950年頃軽井沢に住むロシアの方々、ロシア料理のお店を開き郷土料理である「ピロシキ」を販売、評判となりました。沢屋では、その懐かしいピロシキの味をたどり、再び作り始めました。昔の旧軽井沢を語るとき、「ピロシキ」は大切なキーワードです。

旧軽井沢店 / こどうテラス

**直営レストラン**



小川の橋を渡った、森の中のレストラン。吹抜けのある店内はヒノキ柱と米松を使い、旬を活かした"おいしさ"を大切に毎月メニューは変わります。夏には小川にホテルが舞います。時を忘れてゆったりとおくつろぎください。

イタリアン・こどう



2011年に移転した新工場は、同じ軽井沢町内の高原野菜畑と雑木林に囲まれた、自然豊かな農村地帯にあります。環境を大切に、衛生管理重視の施設です。見学や体験教室も行っております。

ジャムファクトリー

我が社の経営理念 本物を造る喜び・おいしさ売る喜び・お客様に満足売る喜び