



このごろの空色cafe.

一年で一番寒くて美しい季節です。空気は澄みきって、山々の針葉樹は雪ぼろをかぶり、時折日差しが射すと物語の世界に入り込んだ気分になります。もちろん空色cafe.のお菓子工房は、すっかり真っ白な雪の中。8畳ほどの小さな工房は、暖房とオープンの熱で暖かです。お菓子をつくる手を休めつつ、窓の外の舞い落ちる雪を眺めては、美しさのあまり、感嘆のため息をつく毎日です。

さて、「空色cafe.のおやつ便」第一号が、ようやく完成しました。みなさんのおやつ時間がどびきり楽しいものになりますように、心を込めて作りました。どうぞ、ゆっくり味わってくださいませ。

今月のおやつ便

『りんごのロールクッキー』

ほんのりシナモンが効いた自家製の紅玉ジャム(有機栽培)を、さっくりクッキー生地できるとまきました。紅茶によくあう、おおきなクッキーです。

毎年、りんごの季節になるとそわそわします。程よい酸味があってお菓子に最適な紅玉は、旬が短いのです。紅玉が届くまではあれこれどんなお菓子をつくらうかどんなジャムを煮ようか楽しみにしています。届いたら大急ぎで、ジャムを何度も炊いて、お菓子の素材にするための下ごしらえをします。このクッキーは、トルコのお菓子を空色cafe.風にアレンジしたものです。まだ行ったことのないトルコを想像しながら、仮想旅行をしながらレシピをつくりました。

『自家製レモンピールのクリームチーズボール』

四国から届いた有機栽培のレモンでレモンピールをつくり、クリームチーズといっしょに軽めの食感のまんまるクッキーにしました。国産の米粉もつかっています。

もう何年も何年も、冬はかんきつ類のマーマレードやピール(皮の砂糖煮)をつくっています。最初の頃は、加減が分からず、苦い苦いマーマレードを大量に作ってしまいました。今では、だいぶおいしいマーマレードが作れるようになって、かわるがわるいろんな種類のかんきつ類を煮ています。今回は、この冬一番はじめにできたレモンピールを使いました。

『幸せバナナマフィン』

みんながだいすきなバナナが入ったやさしい甘みのマフィンです。添加物を使わないため日持ちがしないので、たまにカフェで販売するだけですが、まとめて予約をしていただくこともある、人気のお菓子です。

このバナナは、農薬や化学肥料に頼らないで栽培されたフェアトレード*(公正貿易)のバラゴンバナナです。バナナを作っている方も、マフィンを作っている私も、マフ



インを食べる方も誰もが笑顔になるように思っています。召し上がる時は、軽くあたためると焼きたてのようにふんわりおいしくなります。

- ・霧吹きをして、オーブントースターで2分加熱
- ・電子レンジで、ラップをせずに20秒加熱

どうぞお試しください。

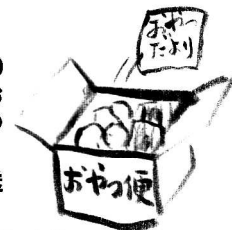
『定番の焼き菓子』2種

空色cafe.のいつものお菓子の中から選びました。定番のお菓子も、もっとおいしくなるように常に研究をしています。

* フェアトレードとは、貧困のない公正な社会をつくるための、対話と透明性、互いの敬意に基づいた貿易のパートナーシップです。フェアトレードは、特に「南」の立場の弱い生産者に、よりよい貿易の条件を提供しその権利を守ることによって、持続可能な発展を支援します。(IFATホームページより抜粋)

おやつ便のしくみ

- ・毎月1回、決まった日におやつ便(2100円+送料)をお届けします。お送りするお菓子は、季節やその月にあわせて毎回変わります。どうぞお楽しみに。
- ・おやつ便の配送時に、次回のテーマと配送予定日をお知らせします。
- ・初回のお申し込みをいただくと、次の月からは自動継続でお届けします。
- ・代金引換でお送りします。まとめて前納される場合は、ご相談ください。
- ・おやつ便の他に定番のケーキなどのご注文もお伺いします。同梱なら追加の送料をいただきませんのでお得です。
- ・おやつ便は、なるべくエコパッケージでお送りします。定番のお菓子との同梱の時は、通常のパッケージになることもあります。また、贈り物にしたい場合はご相談ください。
- ・旅行などでおやつ便を1回分お休みしたい時や定期配送を解約される場合には、発送予定の10日前までにご連絡ください。



おやつ便からのお知らせとおねがい

- ・定期発送を継続された方(毎年)に、贈り物を用意しています。お申し込みいただいた方のお誕生日をお知らせください。
- ・おやつ便の感想をおきかせください。また、どんなお菓子が食べたいかリクエストください。今後の参考にさせていただきます。
- ・気に入っていただけたら、おやつ便を喜んでもらえそうなお客様にご紹介ください。

次回のおやつ便は、2月15日(金)に、チョコレートのお菓子2種、スコーンなどを発送予定です。

空色cafe.のチョコレートのお菓子といえば、「とろけるショコラ」と愛用いただいておりますが、ブラウニーやザッパトルテ風ケーキなど他にもいろいろ作っています。冬はチョコレートがおいしい季節。次回はフランス産のオーガニックチョコレートを使用して、これまたおいしいお菓子をつくる予定です。また、カフェでときどき登場するスコーンもつくります。こちらは、さっくりとしてボリュームのあるおおきなビスケットのようなものです。プレーンタイプと全粒粉入りのベジタリアンタイプ。

どうぞ、おいしいお飲み物を用意してお待ちください。

空色cafe. (11月~4月ごろは冬季休業)

福島県三島町大石田一ノ原美坂高原

☎ 090-1938-8119

空色cafe.のお菓子工房

福島県三島町大谷南858

☎ 0241-48-5070

WEB <http://www.okuaizu.jp/sorairo/> E-MAIL sorairo@okuaizu.jp

贈り物にも
空色cafe.のお菓子をどうぞ

