



# おやつ だより

2008.2号

## 今月のおやつ便

### ＊「おめかしショコラ」

オーガニックチョコレートを使ったしっとり濃厚なケーキに、さらにチョコレートとローストしたナッツでおめかしをしました。アクセントに自家製のおんずジャムを塗っています。

寒いこの時期は、チョコレートが一番おいしい時期でもあります。毎年のように、何かとびきりおいしいチョコレートのレシピができないものかと考えています。もうずっと気になっているのが、「悪魔のケーキ(デビルスケーキ)」。甘くて、バターもお砂糖もたっぷり。しかも、すべてがチョコレートクリームでしっかり包まれた黒い(チョコレート色)のケーキです。名前にどうも惹かれますが、怖くて作れません。今回のケーキは、チョコレートもバターも贅沢に入れていますが、やっぱり空色cafe.らしく、オーガニック素材でたんさい糖・・・小さな見習い悪魔にもなれそうありません。チョコレートたっぷり使ったお菓子ですので、すぐに召し上がらない場合は、涼しい場所で保存してください。また、よく切れるナイフを少しあたためると、きれいにカットできます。

### ＊「アーモンドのがくれんぼ」

香ばしくローストしたアーモンドをチョコレートで包んだお菓子です。大人向けにほろ苦く、上品な甘さで仕上げています。

チョコレートを使ったお菓子は、とてもデリケートです。口どけをよくするため、ツヤをだすため・・・温度計できちんと管理する必要があります。このお菓子も、45℃で溶かして27℃まで冷やして、一瞬だけあたためて33℃にして少しずつ、絡めています。そんな作業をしていると、バレンタインデーに大切な人へとして贈り物とチョコレートを選ぶのは、手間の分だけ気持ちがこもっているぴったりの贈り物のような気がしてきます。

### ＊「空色cafe.のスコーン」

イギリス生まれの大きくてさっくりしたビスケットです。空色cafe.のスコーンは、油脂分を抑えて甘みはほんのりつけています。おすすめは、おいしい紅茶と一緒にもぐもぐゆっくり食べていただく食べ方。口の中に香りが広がって、しみじみとおいしさが伝わってきます。また、バターやジャム、はちみつなどもあります。なお、召し上がる時は、軽くあたためると焼きたてのようにさつぷり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

幼いころは、スコーン=不思議の国のアリスのお茶会のお菓子と思っていました。外国の見たこともないお菓子-きつとびきり素敵なものなんだろう・・・。実際に自分で作れるようになって、想像以上に自分好みでお気に入りになっています。先日の雪と火のまつり(三島町の雪まつり)でも出店で販売して好評でした。

### ＊「定番の焼き菓子」1種 +おまけ

空色cafe.のいつものお菓子の中から選びました。

## このごろの空色cafe. ＊

日はどんどん長くなって、立春も過ぎ、もう春が近いのねと思っていた矢先、またどっかりと雪が降っています。今回のおやつ便は、製作の合間に雪と格闘しています。「春は名のみ 風の寒さや〜♪」と繰り返しながら。

今回のおやつ便の試作の際、予期せず面白いお菓子ができました。カカオ味のクッキーにチョコレートをかけようと思っていたのですが、そのクッキーがほろりと口の中で溶けるのです。よしこれはいけると「ほろりカカオ」と命名し完成させることにしましたが、なにせ「ほろり」とするくらい崩れやすく、思うように梱包できないのです。残念。これからの課題です。おまけに少しいれましたので、どうぞ味見下さい。(どうでしょうか?)

そろそろカフェ再オープンの準備も始まります。春イチゴの季節になってきましたので、「ふわふわいちごみるく」や「かき氷」のシロップ、ケーキに添えるソースを作っています。

甘酸っぱい香りの中で本当の春を想い馳せませす。

## 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していただくと、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すのでお得です。
- ・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

- ・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または、記念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。メール・FAX・電話・ブログをご利用ください。

## 次回のおやつ便は、3月21日(金)に、自家製マーマレードのお菓子などを発送予定です。

12月のレモンをはじめとして、温州みかん、タンカン、伊予かんと、続々おいしいかんきつ類がお菓子工房に届いています。すべて国産の有機栽培のもので、これを使って旬のおいしさをぎゅつと閉じ込めたマーマレードを作ります。そして、バターとの相性が抜群のレモンのマーマレードでは、ケーキを作ります。そのほかは、お楽しみに。

## 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](mailto:sorairo@okuaizu.jp)

贈り物にも  
空色cafe.のお菓子をどうぞ

