

おやつだより

今月のおやつ便 *** 空色カフェのはじまり ***

今月は、空色カフェの原点のお菓子、定番のお菓子をいっしょに味わえる内容になりました。(それぞれ2~3人分です。)

*「小さな町のチーズケーキバー」

チーズの味を生かしつつ、しっかりとしているけど濃厚過ぎないチーズケーキを、手軽につまめる形にしました。台の部分は、「さくさくビスケット」を砕いたもの。コーヒーにも紅茶にもあう頼もしいケーキです。

空色カフェのはじまりがこのお菓子。5年前の6月、三島町最大のイベント「工人まつり」で、「うさぎやのチーズケーキバー」として、どこでも手軽に食べやすい形で販売しました。小さな試食を配り、素材を説明して・・・即日完売。これを励みに、翌春に手づくりケーキのお店として「空色cafe.」をオープンさせました。もっとも手間がかかるお菓子のひとつですので、現在は、イベントの時だけつくっています。

*「とろけるショコラ」

空色cafe.のお土産で一番人気。チョコレートを存分に味わうためのケーキです。フランスの最高品質のヴァローナ社のチョコレートを独自にブレンドして使用しています。他のケーキさんでは、お菓子作りには高級すぎてもつたいないと、使用しているところは少ないようです。現在、改良を重ねてたいへん口どけがよいものになっています。夏場は、冷蔵庫でキンキンに冷やして、あたためたナイフでカットください。お皿の上で常温に戻せば、ほろりとくずれるほどやわらかくとけたケーキになります。または、お口の中でとかしながらお食べください。



*「森の宝石箱」

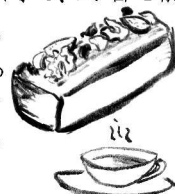
寝かせるほどにおいくなる、食べるのが待ち遠しいケーキです。香りのよい発酵バター生地の中に、黒糖酒漬けのドライフルーツやローストしたナッツがぎっしりと7種類入っています。仕上げに黒糖酒のシロップをかけ、手づくりのアンズジャムを塗り、さらに飾りつけをしています。とっておきの時間にぴったりの、とっておきのお菓子です。どうぞ、賞味期限ぎりぎりまで待ってからお食べください。最高の味わいになっていることでしょう。なお、アルコールに弱い方は、ご注意くださいませ。

*「定番の焼き菓子」2種

おいしい飲み物と一緒に召し上がりください。

このごろの空色cafe. *

梅雨の時期になりました。家のまわりの田んぼをみると、おたまじゃくしがちよろちよろと楽しそうに泳いでいます。一般に雨の日は憂鬱になりがちで家にこもる方も多いようですが、皆さまはどうかしら。空色カフェはお天気にも左右されやすい山の上のお店です。ところが雨の日にも(台風の時にも!)お客様がいらっしゃいます。しっとりとした店内で、雨音と静かな時間をそれぞれ楽しんでいけます。そんな時には、お店から小さな贈り物。さらにゆったりお過ごししていただけるようにと、セットメニューをご注文された方に、お替りのお飲み物を一杯プレゼントしています。



ようやく、ハーブ園や畑に手をつけ始めました。どちらも専念する時間はとれなく、涼しくなった夕方、さきと野良着と長靴に替えて土いじりをしています。真っ暗になるまでのわずかな時間ですが、土と植物からパワーをもらって、明日の楽しみがまたできて楽しいひとときです。

【おやつ便のしくみ】

- ・毎月1回、決まった日におやつ便(2415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、手数料がお得になります。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】

- ・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をご紹介ください。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、7月17日(木)に、発送予定。 テーマは「空色カフェの夏の味」です。

毎年、梅の時期になると、会津特産の高田梅でシロップ漬けをつくります。それを練りこんで、シロップもたっぷりかけたのが、空色カフェの夏だけの定番、「高田梅のケーキ」です。7月はこのケーキともうひとつ、さわやかなスイーツをご用意します。

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内

☎ 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

