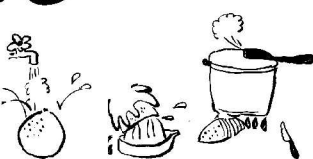


おやつ だより

2009.2月号



今月のおやつ便 *** 冬のおいしいもの ***

「冬においしいもの」・・・りんごにみかんにチョコレート! 冬のこたつの上を想像したら、その順番にお菓子になりました。おやつたちが、ぬくぬく時間のおともになれるように。

＊「紅玉りんごのパイ」

自家製の紅玉りんごジャムを小さなパイに仕立てました。トースターなどで温めなおすと、バターの良い香りが漂ってきます。甘酸っぱい紅玉と、ほんのリシナモンのハーモニーが最高のパイです。



パイ生地も手づくりです。バター以外の油脂はいれずに作った、シンプルなおいしさが感じられる生地です。市販されているパイ生地もおいしいのですが、自分で作ってみると味の違いは歴然。生地作りは2日間かかりますが、もう手づくりから後戻りできません。

＊「たんがんのケーキ」

鹿児島県喜界島の無農薬栽培たんかんを使ったバターケーキです。去年はたんかんが不作で少量しか入手できませんでしたが、今年はきちんと確保でき、いろいろ加工しました。今回のケーキは、マーマレードを練りこんだしっかりどっしりタイプです。ケーキの上には、スライスしたたんかんのコンフィ(果物の砂糖漬け)をのせました。甘くて苦味は少ない「たんかん」ですので、マーマレードが苦手な方にも楽しんでいただけたと思います。

このケーキは甘めですので、濃い目に出した飲み物がよく合います。わが家では、新茶の紅茶の「ダージリン」と「アッサム」のブレンドや、濃く紅茶のタンニンは、油を分解し、旨味をよびます。淹れたコーヒーで楽しみました。



＊「チョコナッツクッキー」

今回は他のおやつがバターを使用したものですので、こちらはチョコレートのクッキーながらあっさりしたものです。いつものオーガニックチョコレートが入っています。また、「玄米フレーク」のおかげでさっくりしています。

＊「たんかんカードの小瓶」おまけ

一般的に有名なのはレモン果汁を使った「レモンカード」ですが、こちらはたんかん果汁で作りました。果汁でつくるカスタードクリームのようなものです。クッキーやスコーン、トーストなどに添えてお楽しみください。

＊「定番の焼き菓子」2種



このごろの空色cafe. *

雪が解け続けてこのまま冬が終わってしまうのかと心配していたところ、ようやくまた雪が降り積もりました。確かに雪片しは重労働で危険も伴い、雪道の運転も注意が必要ですが、雪国に雪がないって・・・未来はどうなるのかしらと心配なのです。寒中に漬けたキムチは成功しました。けれど、凍み大根は凍み切る前に、カビが出てしまいました。甘い雪中野菜は、雪がないため凍みてしまい今年はお出荷できないそうです。気を取り直して、今月も食いしん坊のお話。果物の保存加工がひと段落つきそうな来月は、みそ作りに挑戦するつもりです。自家製の味噌、これも楽しみです。

来月29日は、会津若松市で開催される「あくりカフェ」に参加する予定です。農家と台所を結ぶこのイベントは、会津のおいしいもの、手づくりの味がたくさん集まります。空色カフェも、楽しいおいしいメニューを腕をふるって用意して、お待ちしております。



【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。お送りのお菓子は、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させていただくと、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(お届け7日前まで)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に、毎年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、3月19日(木)に、発送予定。テーマは「春のたより」のお菓子です。

待ち遠しい春を想うような軽やかなお菓子を作りたいと思います。気持ちも弾ませてお待ちしております。

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

☎ 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

