

おやつ だより



今月のおやつ便 ***会津の野菜SWEETS***

長い冬の間、地力を回復させおいしいお米やお野菜を育てくれる会津の大地。ここで安心・安全なものを栽培してくれる農家の方から届いた野菜でお菓子を作りました。

＊「トマトの王様㊄㊄㊄のムース」

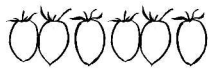
爽やかな甘さのトマトのスイーツです。ちいさなこの器の中に100g分以上のトマトのエキスを詰めました。飾りは、ミニトマトのコンポート。もう野菜というより果物のような感覚のおいしさです。今回使った「360」という品種のトマトは甘みが強く酸味が抑えられ、「トマトの王様」と呼ばれているそうです。このトマトは会津版下町の有機栽培農家「kome house」さんが栽培されたものです。



この夏、サラダにも、煮込みにも、プチチャップ作りにも、大活躍しました！

＊「ドライマトのクラッカー」

甘みがぎゅっと詰まったミニトマト「アイコ」。その水分を飛ばしてさらにぎゅぎゅっとおいしさを濃縮したドライマトを作り、クラッカーに練りこみました。庭のフレッシュバジルとオリーブオイルも一緒に入れ、ちょっぴりイタリアン気分の甘くないお菓子です。スナック感覚ですが、ゆっくり噛んで食べると、トマトの甘みや旨みがじんわりと出てきます。



＊「赤かぼちゃのスコーン」

甘みがあってほくほくした「赤かぼちゃ」を使った、さっぱりタイプのスコーンです。粗くつぶしたかぼちゃから素材の甘みが出て、ローストしたかぼちゃの種が香ばしくぷちぷちと楽しい食感を出しています。霧吹き後、オーブトースターで2～3分温めると、よりおいしく召し上がる事ができます。最近テレビで三島町のお隣の金山町の赤かぼちゃが紹介され、飛ぶように売れているそうです。またひとつ、会津の美味しいものが広まっていくのを嬉しく思います。

＊「みその和フィナンシェ」

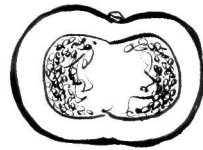
お野菜ではありませんが、会津坂下町の目黒麴店さんの長期熟成「玄米味噌」をアクセントに使った焼き菓子です。フィナンシェは通常焦がしバターを入れますが、今回は炒った極上のごま油を使って和風に仕上げました。

＊「定番の焼き菓子」2種

年齢に関わらず好まれる「オートミールクッキー」と、「空色ココアサブレ」です。オートミールクッキーは、季節により練りこむジャムが変わり、たんかんの次は紅玉になります。トースターなどで温めるとカリッとした食感が戻ります。

このごろの空色cafe. ✽

もう長袖を重ね着しています。毎年のことですが、三島の夏はとても短いです。畑の夏野菜も片付けをしました。時間をみてキャベツやカリフラワーの苗を植えたいと思っているとこです。そう、ホオズキがきれいに色づきましたので、収穫してリースに仕立てました。千日紅もつまんでちいさなリースにしました。わが家の秋の恵みは庭からまずやってきました。そろそろ芋堀りもできるかな・・・。



おいしいかぼちゃの種集めも、この時期の大事な仕事。来年の種まき用です。

先日行われた「あくりカフェ」、なんとかお天気もって、大盛況のうちに終わりました。こちらでも会津の素材をふんだんに使ったお菓子を作りました。次回開催は連休初日の10月10日です。次は、もっと会津っぽい素材を使ったお菓子も作ろうと思っています。手づくりマーケットもあるようです。お時間があいましたら、どうぞ野口英世青春広場までお出かけ下さい。

【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】

- ・定期発送を半年以上継続された方に、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、10月22日(木)に、発送予定。テーマは「秋の味覚のお菓子」です。

昨年、おまけに入れて好評だった「スイートポテト」を入れる予定です。また、もしおいしい栗が手に入ったら栗のお菓子も入れたいなあとお楽しみにしています。

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

