

おやつ たより



今月のおやつ便 ***秋の味覚のお菓子***

秋空は高く、澄み切っています。夜空もうんとキレイ。もちろん、おいしいものも続々収穫を迎えています。今回は、芋に栗と秋を代表する味覚を使ってお菓子を作りました。

＊「和栗のガトーショコラ」



カフェの裏で拾った山栗は、茹でてスプーンで実を掘り出しました。



無燻蒸の和栗は、果皮を剥いて、ことごと煮ました。



気温が低くなってきて、チョコレートがおいしい季節です。今回は、やわらかタイプのガトーショコラを作りました。山栗を粉状にしてココをつけて、自家製の和栗の渋皮煮も入れました。和栗は、繊細な風味とほのかな渋みが特徴で、一般的に洋菓子に使われる華やかな風味の洋栗とは違う魅力があります。自己主張は少なく、縁の下の力持ちのような存在です。

このケーキには、少し苦めのコーヒーが合いそうです。

＊「スイートポテト」

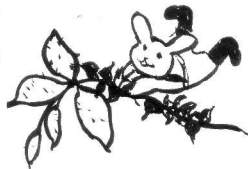


あたたかめて、熱々でもどうぞ!



さつまいももおいしい季節です。石焼芋のおいしさは格別ですが、「おやつ便」ですのでじっくり蒸して洋菓子に仕立てています。洋酒やバ

ニラビーンズを使うレシピもありますが、さつまいもを味わいたいのので、シンプルな材料で作りました。



＊「定番の焼き菓子」3種

定番のクッキーもちょっと秋っぽいものを選んでみました。「きなことお米の仲良しクッキー」は、夏場は製造をお休みしていて、10月からまた再開しました。つなぎとなるグルテンのない米粉と暑さに弱いバターのお菓子ですので、暑い季節は保形できないのです。バターの風味にきなこのこっくりした味わいがたまらないクッキーです。

「有機クルミのビスコッティ」は、しっかりとした歯ごたえがあり、ぎっしりつまったクルミが香ばしい、堅いクッキーです。それから、「幸せバナナマフィン」。パラゴンバナナといってフィリピンで栽培されているものを使っています。自然を守りながら無農薬で栽培される、安心してお楽しみいただけるおいしいバナナです。また、フィリピンの農民たちの自立を応援する「民衆交易」(フェアトレード)商品でもあります。バナナの生産者も、お菓子を作る私も、食べてくださる方々も、みんな幸せになりますようにという気持ちをこめて作っています。オーブントースターなどで少し温めると、焼きたてのおいしさが再現できます。

このごろの空色cafe. ✽

山が日に日に色づいてきています。朝晩が冷え込むようになって、こたつも出しました。今年は秋の味覚の「きのこ」の出が悪いそうで、少し寂しいところです。わが家の自然栽培のさつまいもは上出来でしたので、今回のおやつ作りに使いました。自然栽培といえば無農薬・無施肥で「奇跡のりんご」を栽培している木村秋則さん。私は毎晩、お布団に入ると実用書やお花のカタログやらなにかパラパラと読んでいます。最近一気に読んでしまったのが、この木村さんの著書「リンゴが教えてくれたこと」。そう、自然の一部として土と共に・・・調和して生きたいと強く思います。

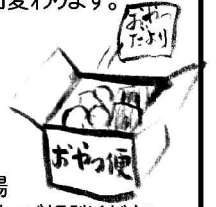


早くに植えた春咲きの球根たちが、芽を出しています。まだ植えてないのもいっぱいありますが...

今年のカフェの営業は、11月8日までとなりました。高原には早く雪がやってきます。もうほんのわずかな日々ですが、おもてなしの気持ちをいっぱい詰めてお店でお待ちしています。

【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、11月19日(木)に、発送予定。テーマは「りんごのお菓子」です。

今年もそろそろおいしい紅玉が届きます。旬のうちに下準備し、ジャムやケーキ、タルトにパイなどいろいろ作っていきます。来月は、まずりんごのケーキをお届けする予定です。

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

