



# おやつ だより

2010.5月号



## 今月のおやつ便 \*\*\*薫風の頃のお菓子\*\*\*

5月の風のように爽やかで軽やかなお菓子・・・ということで、冬の間仕込んでおいた柑橘類をふんだんに使いました。煮沸脱気しておいた果汁は、市販されているものと比べると、香りが良くてまろやか。マーマレードは、ほどよい苦味と低糖度。冷凍しておいた皮は、香りがそのまま残っていて、やっぱり自家製万歳！と大活躍です。

### ※「アールグレイのケーキ 自家製いよかんピール入り」

柑橘系の香りの紅茶・アールグレイと、自家製いよかんピール入りのバターケーキです。アールグレイの強い香りは、好き嫌いがはっきり分かれるかと思いますが、このケーキは、後味にその香りがふわっとやってきます。お召し上がりになる前に、ぜひ常温に戻して、薄くスライスしてください。香りがよく広がります。



この紅茶に使われているのは、柑橘類のベルガモット。ハーブの「ベルガモット」は、香りが似ていることからそう呼ばれている別の植物です。

しばらくの間は、こちらを季節のバターケーキとして作っていきます。



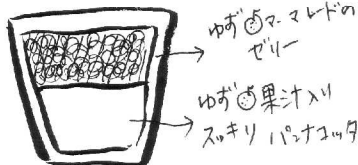
### ※「レモンサブレ」



有機栽培レモンの爽やかな香りと果汁のほんのり酸っぱさが嬉しい、爽やかなクッキーです。プチプチ食感、ポピーシードです。

### ※「柚子のパンナコッタ」

イタリア語で生クリーム(パンナ)を煮た(コッタ)という意味の名前のお菓子です。通常は、クリームのおかげでコクのあるデザートです。



初夏のデザートに。

柚子のマレードゼリー  
柚子果汁入り  
スキリ パンナコッタ

今回は柚子果汁でさっぱりさせ、また、柚子マーマレードのゼリーをたっぷり載せてすっきりした味わいに仕立てました。

### ※「定番の焼き菓子」2種

「スコーン」は、プレーンと全粒粉入りの2種類です。喜多方・飯豊山麓で栽培された無農薬小麦を粗く挽いた全粒粉は、香ばしく、ざっくり食感とゆっくり甘みが広がるスコーンになりました。どうぞ軽くあたためてお召し上がり下さい。

トースター・・・霧吹き後、2～3分/電子レンジ・・・1個につき20秒。

また「空色ココアサブレ」を入れました。発酵バターので、香りがよく、スイスの上質ココア入りのクッキーです。

## このごろの空色cafe. ✽

1日に何度も暇があれば(なくても)、庭を巡回しています。つこの間まで眠っていた草木や大地が、一気に目を覚まして動いています。5月の連休がすぎるまでは、楽しい土いじりを夢見て仕事をしていました。そして先日、新しい花壇を作り、ポットにたくさん種を撒きました。ちよど今芽を出し始めています。今年

原種のチュウリップや小さな花たちが咲いてきました。

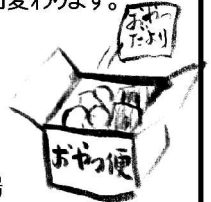
は庭も畑もだいぶにぎやかになりそうです。そう、何とかお花見もできました。30分。時間がなくて・・・お弁当と野点コーヒーをお腹に詰めて、さつ桜を眺めておしまい。



カフェの半沢政人さん(三島町在住の画家さん)の絵が一新しました。深みがあって、すっとお店になじんでとても素敵です。それから、コーヒーがおいしいとお褒めの言葉をいただいています。これからの季節、窓の外に広がる風景、爽やかな風、おいしいコーヒーとケーキ、安らぐ絵を楽しみにいらっやして下さい。

### 【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、6月17日(木)に、発送予定。テーマは「空色cafe.の定番」のお菓子です。

6月は、空色cafe.のケーキを販売を開始した月。2003年の工人まつりでチーズケーキバーを販売したのが最初の最初です。記念の月は、いつものお菓子をいろいろお届けします。

## 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

贈り物にも  
空色cafe.のお菓子をどうぞ

### 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)

