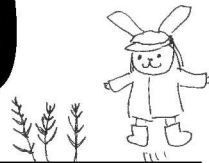




おやつだより

2010.6月号



今月のおやつ便 ***空色cafe.の定番のお菓子***

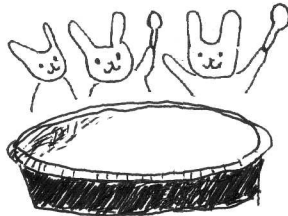
今月は、空色カフェの定番のお菓子をいっしょに味わえるもりだくさんの内容です。(それぞれ2~3人分です。)

※「小さな町のチーズケーキ」

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です。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。

2003年6月、三島町の工人まつりで、「うさぎやのチーズケーキバー」として小さな棒状に仕立てたものを販売したのが、空色cafe.のはじまりです。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、カフェ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、工人まつりの時だけつくっています。おかげさまで、今年も早い時間に完売しました。

備付けの白樺スプーンでお召し上がり下さい。金属のスプーンはアルミお皿との相性が良くないよう、ケーキの味がわるようになります。



※「とろけるショコラ」

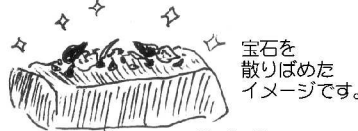
空色cafe.のお土産で一番人気。チョコレートをもっと味わうためのケーキです。フランスのカオカ社のオーガニックチョコレートをブレンドして使用しています。おいしいだけでなく、安心でフェアトレードの素材でもあります。

おすすめは、ちびちびとおいしいコーヒーで楽しむ食べ方。お届け後、冷蔵庫でしっかり冷やして、あたためたナイフで薄め(1cm厚さほど)にスライスして下さい。1切れずつラップでくるんで冷蔵・または冷凍保存。そのつどお皿の上で常温に戻せば、ほろりととろけるほどやわらかくとけたケーキになります。

※「森の宝石箱」

寝かせるほどにおいしくなる、食べるのが待ち遠しいケーキです。よつ葉乳業の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種類を入った贅沢な配合で、とっておきの時間にぴったりのお菓子です。

今回はお届け日の1ヶ月ほど前に焼いて、ちょうど食べごろに仕立てています。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

「幸せバナナマフィン」と、「空色サブレ」です。

このごろの空色cafe. *

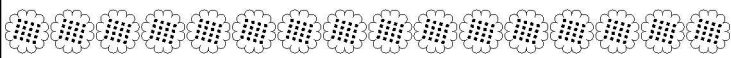
地面が乾ききって、朝晩、水遣りに励んでいた毎日でしたが、入梅してほっとしています。地面のある家に移って今年で3年目。日当たりや土の状態が少し分かってきて、楽しく畑や庭づくりをしています。(といっても、無理をせずにやっていますので、まだまだ土いじりの範囲です。)

西日の当たる水回りには緑のカーテンを作りたく、アサガオとフウセンカズラを育てています。真夏に元気をもらえるように向日葵を、いち早く秋を感じられるようにコスモスも植えました。

工人まつりで、「山形漬物」をおススメされました。まだまだ憧れの存在です。

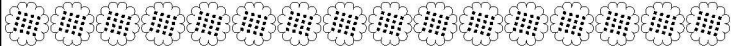


先日の「工人まつり」は、暑い中開催され、今年も多くの方々にお会いできました。テントの中の熱気もあり少しバテ気味になりましたが、やっぱり楽しい2日間でした。7月11日(日)は、空色cafe.初のイベントを開催します。おやつ時間頃に「アイリッシュコンサートと夏のアフタヌーンティ」を楽しんでいただく予定です。



【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、7月15日(木)に、発送予定。テーマは「空色cafe.の夏の味」のお菓子です。

今月下旬には、高田梅が届き、またてんさい糖で漬けます。それを使った「高田梅のケーキ」は、甘酸っぱさがたまらないお菓子です。その他、さくさくビスケットやスコーンが入る予定です。

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

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