

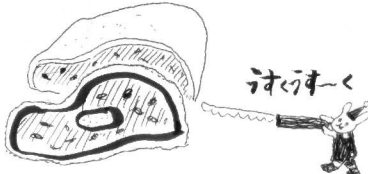
おやつ だより



今月のおやつ便 ***クリスマスのお菓子***

毎年のことですが、この時期は、朝から晩までクリスマスのごことで頭がいっぱいです。おやつには、サンタクロースの故郷フィンランドのものが入っています。サンタクロースの国のお菓子は、どんなかな・・・と、想像しながら召し上がってくださると嬉しいです。

※「シュトレン Stollen」



郷土菓子は、お店や家庭の数だけレシピがあります。

空色cafe.のは...ひと口に濃縮させた味わいがあるようになっています。

ドイツのクリスマス菓子です。バターや洋酒で風味をつけたドライフルーツがたっぷり入った発酵菓子です。小ぶりの大きさに焼いていますが、どうぞ、薄くスライスして、ちびちびとお楽しみ下さい。クリスマスを楽しむに待たためのアイテムです。

最近、多くのパン屋さんが作るようになったので、空色cafe.ではお休みしていましたが、リクエストにより復活しました。今年のシュトレンは、ドライフルーツが7種類入っています。たっぷりのバターとお砂糖で、重くなりがちですが、チェリーなどの酸味で食べやすくなっています。そして、バターの入手が困難になっていますが、カルピス発酵バターをなんとか入手しました。上品な香りです。

※「ピパルカック piparkakku」

大人はお酒のお供に、子どもはジュースと一緒に

フィンランドのスパイスクッキーです。こんなに?というほどスパイスを入れて作っています。現地ではこのクッキーにクセの強いチーズを載せて、グロッギ(スパイス入りのホットワイン)を毎日飲んでクリスマスを待ちます。

今回参考にした「ムーミンママのお料理の本」では、全粒粉を使っているので、先日イタリアから(夫が)背負ってきた古代小麦の全粒粉で作りました。(おやつ便バージョンです。)



(ブルーチーズ、合いますよ!)

※「バニレキップフェール Vanillekipferl」

ドイツのクリスマスクッキーです。ほろほろ食感でお月様の形をしています。

※「フィンランド風りんごのケーキ」

バターや糖分は控えめにしましたが、フィンランド人が好むスパイス・カルダモンが入っています。ケーキを温めて、アイスクリームを添えると、さらにフィンランドっぽくなりますよ。

※「ラズベリー焼きメレンゲ」

果実100%のラズベリーパウダーで作りました。(色素無添加)

このごろの空色cafe. 畚

そろそろ外より、冷蔵庫の方が温かい季節です。日もうーんと短くなりました。北極圏のラップランド(サンタクロースの棲住むあたり)は、日が昇らないのですから、どんななのでしょう?。外気-40℃ってどんななのでしょう?と、やっぱり頭の中は、フィンランドでいっぱいです(笑)。奥会津は、昨年みたいな「どか雪」は、しばらくお休みして欲しいです。



奥会津には、フィンランドに似た風景があります。だから余計に思いを馳せてしまいます。

このおやつ便を送り出したあとの12月17日・18日は、今年最後のソーデイカフェです。飾りつけもきちんとしたいのですが、そこまで間に合うのか心配になってきました。その後、クリスマスケーキを作って(18日まで予約受け付けています。)、年末を迎えます。積雪の期間のソーデイカフェは、迷っています。只見線の駅前で開きます(雪道運転しなくてもOK)し、やる気満々ですが、私が、家から無事出れるのか・・・?と。

【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、1月19日(木)に、発送予定。テーマは「冬に美味しい」お菓子です。

先日、ゆずを手絞りにして果汁を瓶詰めしました。それを使って、ギモーブ(生マシュマロ)を作りたいと思います。また、パレンタイン先行!でチョコレートのお菓子も入れたいと思います。

空色cafe.

(カフェは、現在休業中です。)

☎ 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

