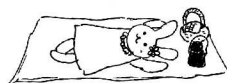


おやつ だより

2012.3月号



今月のおやつ便

春の香りのお菓子

春の香り・・・桜を使ったお菓子を作りました。ファールトンには、さくらんぼのリキュールを。マドレーヌには、塩漬の桜の葉とお花を。お花見にはまだ早いのですが、心は春に向かってまっくらです。

※「ファールトン FAR BRETON」

卵、ミルク、小麦粉、さとう...とシンプルな配合です。薄くフライパンで焼くとクレープ、タルトに流すとクラフティになります。



フランス北西部ブルターニュ地方に古くから伝わるお菓子です。この地方は見渡す限り酪農地帯で、美味しくて品質のよい乳製品の宝庫です。ファールトンは、乳製品のコクと甘さ、そしてむっちりとした

食感が楽しい焼き菓子です。

空色cafe.のお菓子は地味ですが、これは特に「武骨な」見かけです。でも、私の中では、最も好きなお菓子です。なんかやさしい素朴な味わいがたまらないのです。こういうものは、いつまでも大切にしたいなと思います。

※「桜のマドレーヌ MADELEINES」

待ち遠しい春、桜の咲くころ。少し先取りして桜の香りを小さなひと口に詰め込みました。生地には桜葉のパウダーを仕上げのアイシングには桜花を刻んで入れています。フランス生まれの焼き菓子ですが、すっかり和のお菓子になりました。



フランス・コメルシー村のマドレーヌさんがホタテの貝殻に入れて焼いたのが始まりとも言われています。

※「定番の焼き菓子」3種

和の素材組合せ「朝ごはんクッキー きなことごま」。大変貴重な会津産有機栽培ごまがたっぷり入っています。そして、先月に引き続き新登場おやつで、甘くない塩味の「昼ごはんクッキー 青のりと黒大豆」。磯の香りが食欲をそそります。小さなお豆は、北海道の在来種「黒千石大豆」です。濃厚で甘みが強く気に入っています。とても腹持ちがいいのも特徴です。こちらどうぞよろしくお願いいたします。それから、発酵バターとの香りと風味がたまらない「空色cafe.のミニスコーン」。今回は、九州・高千穂発酵バターを使用しています。ヨーロッパと同じ製法で製造しているそうです。ぜひ、あた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。



密かに一番人気かもしれないスコーンです。

このごろの空色cafe.へ

日があーんと長くなってきましたが、外はぼさぼさ雪が降っています。「3月雪は女の腕まくり」と言うらしく、恐くない雪です。(隣で夫がにやんと私の腕を見てますが...) 寒さは緩んできました。窓際の苔玉の枝の先っぽには今にも開かんばかりの小さな芽がいっぱい付いています。家の外でも、雪がなくなったところの地面からは、ハーブの芽が見えます。どんなに雪が降っても、寒くても春はやってくることを、教えてもらっています。



雪が解けたら・・・冬の間にこしらえたサッパカマ(猿袴)デビュー!の予定です。

4月7日・8日は、春のメニューでツーデイカフェを開きます。3月は、大勢の方々に来ていただきました。春爛漫をテーマに楽しいメニューをご用意したいと思います。

【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、4月19日(木)に、発送予定。テーマは「春の香り」お菓子です。

来月の今頃は、奥会津にも花の便りが届いているかしら。引き続き春の香りを詰めたいお菓子をお届けしたいと思っています。素材は、いちご・・・かな・・・。

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

