

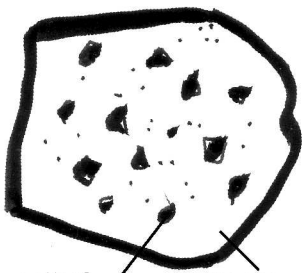


今月のおやつ便

*** いちごのケーキと焼き菓子 ***

いちごにもぎ、シモン...と今月も春の香りがふわり漂うお菓子をお届けします。

いちごのケーキ



スベイン産の風味のよい
アーモンドパウダーで
軽やかさを加えた生地
いちごそのものの
美味しさをギュッと濃縮した
「トラいいちご」

「トラいいちご」をたっぷり練りこんだ
春のケーキです。バターを控えめに
使用して少し軽やかを出しました。

いつものことながら香料や色素を
使用していませんので、派手な風味
や華やかさはありませんが、やさしく
広がる素材の香りやを楽しんでいた
だけたら幸いです。

レモンサワー

国産無農薬レモンの果汁と果皮を
使った「季節のサワー」です。発酵パ
ターのふくよかな香りとレモンの爽や
かな香りが、テイクタイムを待ち遠しく
させてくれます。

有機カレシ ビスコッティ

オーガニックのくるみをふんだんに使った
シソの焼き菓子です。甘さ控えめ・油分
なし・歯ごたえよし男性にも好まれています。

空色Cafe.の よもぎミンスズン

いつものスコーンに、乾燥よもぎを加えて春
バージョンにしました。
ぜひ温めてお召し上がり下さい。霧吹き後、ト
ースターで1~2分が目安です。

空色Cafe.

(カフェは、現在不定期営業中です。)
☎ 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.okuazju.jp/sorairo/>
E-MAIL sorairo@okuazju.jp

このごろ空色Cafe.

わが家の庭にも春がやってきました。小さな花たちがあちらこちらに咲いてくれています。このごろは、雨にも(先週末降った雪にも!)負けずに泳いでいます。そして、みずみずしい春野菜が美味しく楽しい季節でもあります。料理の勉強を兼ねて、いろいろな調理法&味に挑戦し始めたところです。

先日の船橋でのお菓子の出張販売では、ブログやメルマガを読んで来ていただいた方もいらっしやうて、店長(夫)がだも嬉しそうでした。ツイッターは、毎月休まず聞いています。たまたま、私と息子も遊びに行きます。またみなさまにお会いできるのを楽しみにしています。

【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。
- ・お送りのお菓子は、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。
- ・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。
- ・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すのでお得です。
- ・おやつ便は、なるべくエコパッケージでお送りします。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。
- ・定期発送を半年以上継続された方には、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書きください。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。

次の「ツイデーカフェ」は、5月3・4日・18・19日 (三島町観光交流館からころん)

イベント・カフェのお手伝いスタッフ募集中! 詳しくはお問合せ下さい。
(工人まっしあ、カフェ、G.W.、連休など)

次回のおやつ便は、5月23日(木)に、発送予定。
テーマは「オレインジのケーキと焼き菓子」です。

次回は、無農薬オレインジを使った自家製コンプレックス入りケーキと、スコーンやクッキーなどの定番の焼き菓子をお届けしたいと思います。

