

2013.11月号

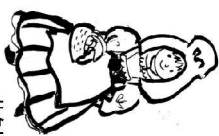
おやつ おたより



今月のおやつ便

りんごのお菓子

甘酸っぱい紅玉がいっぱい、いっぱい届きました。有機栽培のもので、皮や芯も酵母おこしやジャムの色づけに使って、無駄なくおいしい、味わいたいと思います。



サクラク醸造/バター使用の
タルト生地



天然バニラの香る
シトロンクリーム
アーモンドクリーム
→ 元は、まあるタルト生地で焼いています。晩秋のライオンタイムにぴったりの香り豊かなこのお菓子上がりました。



→ 元は、まあるタルト生地

クワトロ生地を載せて焼いています。晩秋のライオンタイムにぴったりの香り豊かなこのお菓子上がりました。

空色cafeの ミルク

りんごバター



フランス北西部ノルマンディーの古典菓子「Milkton」。りんごと乳製品の名産地のこのお菓子は「世界一おいしい」とも言われています。

空色cafe. パーシジョンは、有機栽培の紅玉をキャラメルゼリーアーモンドクリームをアーモンドクリームのパルイユに閉じ込め、サクッとしたタルト生地を載せて焼いています。晩秋のライオンタイムにぴったりの香り豊かなこのお菓子上がりました。

クワトロ シヨウラ



秋冬仕立てのクワトロカンです。オーガニックチョコチップとオーガニック胡桃が入ったカリカリおいしいりんご菓子。たっぷりコーヒースライスと一緒に召し上がってください。

空色cafeの ライ麦 スコーン

貴重な北海道産石臼挽きライ麦を配合した香ばしいスコンジです。ぜひ温めてお召し上がりください。霧吹き後、トースターで1~2分が目安です。

このごろの空色cafe.

いよいよ冬到来です。晴れた日には、夫は、いそいそと降雪前の外仕事に勤しんでいます。私は、クリスマスのお菓子の準備に余念なくお菓子作りをしている毎日です。それでもつかの間は満更でございました。町内で紅葉狩りやウオーキング大会など、遠出はしませんが出来なかつたのですが、それでも少し分かってきたようなので、「来春からは自然農園を基礎からしっかりやってみよう」とやる気を出したところです。
クリスマスのお菓子は、いろいろ楽しめるようにと種類を増やしています。一部は次のおやつ便に入りますが、待ちきれない方はどうぞ取扱いい店を覗いてみてください。

【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。
- ・代金引換でお届けします。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届けします。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、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。

ゆるゆるわいわい
12月23日(期)「クリスマスお茶会」します。詳しくはお問い合わせください。

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。
(工人まつり、あぐりカフェ、G.W.、運林など)

次回のおやつ便は、12月19日(木)に、発送予定。
テーマは「クリスマスのお菓子」です。
2013年の締めくくりの月は...ソコソコ、クリスマスグッズなどみんなが
わいわい楽しく食べられそうなお菓子をお届けします。豪華バージョンです。

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.okuazu.jp/sorairo/>
E-MAIL sorairo@okuazu.jp