



2017.12.21 年越し号

おやつだより

今月のおやつ便 ***クリスマスのおやつ***

2017年の総力を挙げてお届けします。シュトレンの酵母も今までになく元気で、チョコレートの出来も上々です♪

『シュトレン2017 stallen』 ハーフ

ドイツのクリスマス発酵菓子です。バターやお酒で風味をつけたドライフルーツがたっぷり入っています。どうぞ薄くスライスして、お召し上がり下さい。クリスマスを楽しみに待つ(待降節)ためのアイテムです。

空色cafe.のシュトレンは、素材を厳選し丁寧に贅沢に作ります。

有機レーズン2種と自家製の無農薬いよかんピールは、奥行きのある香り心地よい酸味と濃醇さのある『天明 秋冬酒 焰HOMURA 山鹿仕込』(曙酒造)に漬け込み、フルーツの美味しさを引き出しています。

発酵生地は、『無農薬栽培小麦粉』(日本エゴマの会ふくしま)、高千穂醗酵バター、自家調合した有機スパイス、『べこの乳』(会津中央乳業)を使い、風味豊かになりました。生地で包まれた中心部には、シチリア産の有機アーモンドプードルと奥会津産生はちみつペーストをしのばせました。

『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。有機アーモンドが入り、天然バニラが香るお菓子で、ほろほろ食感、お月様の形をしています。

『ピパルカック Piparkakku』

フィンランドのジンジャークッキーです。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デンマークのブルーチーズ(ダナブルー)を載せて、スパイス入りホットワインを毎晩飲んでクリスマスを待ちます。

フィンランドのクッキーなので、ムーミン型で抜いてみました。絵も、ムーミンに見えるかなあ



『ここあましゅまる』

すっかり、冬のおやつ便の定番になりました。マシュマロ嫌いの人にも好きになっちゃうかも! そんな手づくりのおやつです。ホットミルクやコーヒーなどに2、3粒載せて、とろりと溶かして楽しむのがおすすめです。

『pieceチョコレート 黒い森』

オーガニックのビターチョコレートをベースにしています。上に載せたのは、フリーズドライのラズベリー(もちろん無添加)。大人味のおやつです。

次回のおやつ便

「ほっこりおやつ」

1月25日(木)発送予定

半てんを羽織って、こたつに入って、ぬくぬくして食べる... そんなイメージの気取らないおやつをお届けします。

このごろの空色cafe.

すでに、我が家の周り是一片の雪景色です。(はい、もう根雪です。)寒のころのような冷えて、もうこの冬の覚悟も出来ました。この雪が降る前日に、畑の収穫を終え、大きく丸まった白菜や沢山の赤筋大根、菊芋たちと記念撮影をしました。無農薬無肥料不耕起の自然農でも沢山の実りがあり、畑の土のバランスがとれてきたこと、自然と寄り添えるようになってきたことを感じました。冬の間、じっくり休んで欲しいと思います。

来年もどうぞよろしく
お願いします。



目下、クリスマスのケーキの注文の準備で大忙しです。(おやつ便のおやつは先ほど作り終えました。)おかげさまで、今年も予定がいっぱいになりました。熟成させると美味しいケーキから順番に焼いていきます。一年に一度の豪華なケーキたち。みなさまの元で、笑顔で召し上がって頂けることを想いながら、楽しく作っています。1月はチョコレート作りを頑張ります。お楽しみに!

※最新情報は、ブログまたはFacebookでどうぞ!

【おやつ便のしくみ】

- 毎月1回、決まった日におやつ便(2600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。
- おやつ便の配達時に、次回のテーマと配達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。• 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。

イベント案内

1月はイベント出店は、おやすみです。

年末年始のお休み

12月29日~1月7日まで
製造及び出荷をお休みします。

空色cafe.のお菓子取扱店

道の駅みしま宿、早戸温泉つるの湯、三島町観光協会からんころん、直売所なごみ、道の駅あいづ、JAあいづまんま~じゃ、木工房MEGURO、Chanto / cafe自分発芽(新潟市)



心をこめた手づくりのお菓子

空色cafe.のお菓子工房

福島県三島町大谷南858

Tel/Fax 0241-48-5070

Web <http://www.sorairocafe.jp/>

Mail sorairo@sorairocafe.jp

<ギフトの通信販売> <https://sorairocafe.stores.jp/>

贈り物にも
空色cafe.のお菓子をどうぞ

Happy
Sweets!



カフェは、育児休業中です。現在は、お菓子の製造、イベント出店を中心に活動しています。