



今月のおやつ便 ***チョコレートのおやつ***

チョコレートは発酵食品なんです。そして材料のカカオ豆を焙煎することによって香りと風味が最大に引き出されています。丁寧にすりつぶして滑らかにして・・・なんて体感すると、より美味しく楽しくてたまらないですよ。

『グリューワインケーキ』

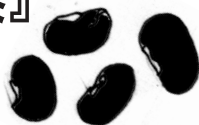
ドイツの家庭のお菓子です。赤ワインをたっぷり使っていて、甘さの中に奥深い味わいが隠れている大人向けのケーキです。グリューワインは、赤ワインにたくさんのスパイス、オレンジを入れ、温めて飲む冬の飲み物です。

赤ワイン3段使いをしています。オーガニックスパイス入りの自家製のグリューワインは生地に入れ、焼き上げにはシロップ代わりに赤ワインをはたいて、最後に、赤ワインで作った糖衣をかけて仕上げました。どうぞちびちびと味わってください。

※ アルコールに弱い方はお気をください。

『あいづ米チョコレート 黒豆抹茶』

無農薬栽培のコシヒカリ(喜多方市・秀ちゃん楽農園)をポンに加工し、オーガニックチョコレートに有機抹茶、煎り黒豆(喜多方市・おくや)を練りこんだ少し大人味のおやつです。



豆菓子問屋「おくや」の黒豆は香ばしいだけではなく、食べやすい固さでお気に入りです。

『チョコレートスコーン』

発酵バターを使った、香り高い風味豊かなイギリスのビスケットです。大粒の有機チョコチップと有機カカオパウダーを練りこんでいます。いよかんコンフィチュールを少し添えると、2度美味しくなります。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。

『いよかん葛コンフィチュール』

無農薬栽培のいよかん果実で作りました。仕上げに、トリプルセック(オレンジリキュール)で香り漬けしています。今回は、初試みで、塗りやすいように吉野本葛でとろみをつけました。

『紅茶サブレ』(ハーフサイズ)

1月2月の季節のサブレです。有機アールグレイ茶葉を練りこんでいます。発酵バターの風味と合わさると香りがよくてリピーターの方も多いフレーバーです。



次回のおやつ便

「春の香りのおやつ」

3月22日(木)発送予定

桜、レモン・・・美味しくて香りのよい素材で、春気分をぐっと演出したいと思います。お楽しみに～

このごろの 空色 cafe.

日の長さはすっかり春です。が、雪は減る様子もなくまだまだ雪が降り積もっています・・・。生ゴミを埋め立てるのに、雪の地面まで掘っているのですが、そうすると雪の下で春を待つ草たちに会えて、やっぱり春を感じます。落のとうもいくつも見つけましたよ。先日上京して、「種」や「伝統野菜」などにテーマを絞ったイベントに参加してきました。農家さんたちの熱い想いやロマン、苦勞が伝わってきて、そして本当に味わい深い農産物というのが体感できました。本格的な春からの畑仕事がとても楽しみになりました。また、あわせて「Bean to bar」=カカオ豆の焙煎からはじめるチョコレート作りも体験・学んできました。ますますチョコレートの世界が楽しくなってきました。



もうすぐ5歳児は急にスキーに目覚め、庭でちよちよこ歩いています。(まだプラスチックの板)

イベント出店が増えてくる季節になりました。ぜひ、遊びにいらしてくださいね。旬のお菓子を持って行きますよ♪

※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

- 2/24(土) **ばんげマルシェ冬**
道の駅あいづ 親子で楽しめる体験型マルシェ
- 3/10(土) **ミニミニバスカフェ**
会津若松市・紀州屋スペース(三番山下斜め下)
- 3/17(土) 18(日) **全国編み組工芸品展**
三島町・交流センター山びこ及び生活工芸館

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!