

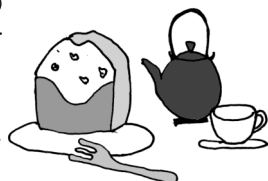


今月のおやつ便 ***春の香りのおやつ***

お菓子は旬を先取りするのが一般的なので、3月に入ると桜のお菓子を焼き始めます。2月までのチョコレートやスパイスの濃厚な香りとは異なり、軽やかな香りで工房は満たされます。

『桜のケーキ』

桜たっぷりのケーキです。会津産山桜のはちみつでコクと柔らかな甘みを加え、桜の花、桜の葉をそれぞれ練りこんだ2色の生地で香りと味わいを2度楽しめます。香料や着色料で桜っぽくしているわけではないので、奥ゆかしいやさしい仕上がりです。春の軽やかさを出すためバターではなくなたね油を使用し、油分も控えめ。しっとりさと旨みは、ちょっぴり加えた酒粕で補っています。仕上げには、さくらんぼのリキュール・キルシュをさっと振りかけられているので、桜の4段使いです。今回の酒粕は、「会津娘大吟醸」のもの。芳醇な香りと自然の甘みがとても美味しいものです。



『桜咲くサブレ』

桜葉、桜花を使った二色の桜満喫サブレです。-halfサイズです。

『栃はちみつレモンギモーブ』

完熟の無農薬栽培レモンの果汁と果皮、三島町の美坂高原で採れた栃のはちみつ(同じ時期に咲いていた藤の花のはちみつもまざっているそうなので華やかな香りもあります)を使った生マシュマロです。市販のマシュマロは、特有の弾力と強い甘さが苦手なのですが、手作りすると日持ちはしないのですが、食感と味わいが格別なので、寒い時期限定で作っていました。(市販のマシュマロと区別したくて、フランス語「guimauveギモーブ」と言っています。)手間とコストの面でバランスがとりにくく、今回で製造を終了します。長い間ありがとうございました。

『きいちごとお米の仲良しクッキー』

春色&春味の和風ショートブレッドです。ラズベリーパウダー100%の天然の香りと味わいです。halfサイズです。

『いよかん発酵ビスケット』

いよかんピール製造の副産物のシロップを使ってつくる超限定おやつです。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。

次回のおやつ便

「春の味わいおやつ」

4月19日(木)発送予定

旬の国産オレンジのケーキや、春らしい組み合わせのおやつをお届けします。定番の発酵バターのスコーンも入りますよ。

このごろの空色cafe.

冬の間は静まり返っていた山には鳥のさえずりが戻ってきています。あれだけ積もっていた雪が、みるみる解けていっています。もしかすると例年より早く桜や大林のカタクリの花が開花するのでは?と言うのも聞きました。わが家の庭で採れたふきのとうのてんぷらも2回口にしましたよ。雪が溶けたところ順番に草花 息子も5歳児になりました。や小さな生き物たちが動き出していて、私も そしておやつ便は11年目。うずうずしています。たっぷり買った種や、いつもありがとうございます。自然農法の指南書で早く実践したい~!春の イベントのお誘いをいろいろ頂いていますが、自然相手の畑のことを考えるとなかなかお返事できずに困っているこのごろです。



さて、新年度最初の出店は4/1の「はぐまむマーケット」です。喜多方の自然派子育てサークルから生まれたイベントです。誰にでも楽しく美味しく食べていただけるおやつ・・・ということで、今回はおはぎを作りますよ(甘すぎずかわいいサイズで種類もいろいろ)♪

※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

- 4/1(日) はぐまむマーケット
春のリラックス&デトックスがテーマです
喜多方市・食堂つきとおひさま隣
- 4/14(土) 水晶ボウルヒーリング音浴び会
郡山市・ミュージカルがくと館(休憩時間におやつの販売)

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!

