



今月のおやつ便 \*\*\*クリスマスのおやつ\*\*\*

暖冬で雪も遅いな・・・と思っていたらおやつ作り仕上げのタイミングでバサバサ降り積もっています。今年もホワイトクリスマスになりそうです。

『生成りのシュトレン2018 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。

有機レーズンと自家製の無農薬いよかんピールは、フレッシュだけど日本酒らしいしっかりしたボディ感じられる『純米酒生もと 29BY 央』(曙酒造五ノ井酒店オリジナル限定)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)、高健やかな牛からいただいたグラスフェッドバター、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。2018年は白いお砂糖を使うのを止めて、有機メープルシュガーで仕上げています。イエス様もきっと生成りのおくるみに包まれていたはず・・・

『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。今年は、崩れにくいまんまるお月様の形にしました。また、簡易包装にしました。興ざめだーのお声もあるかもと思いつつ。

『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。

『pieceチョコレート SKIP♪』

海外有機認証&フェアトレードのホワイトチョコレートベースにドライのいちご、ラズベリーを混ぜ込んだ甘酸っぱいチョコレートです。スキップしたくなるような味わいです。

『有機カカオスコーン』

グラスフェッドバターのスコーンに有機カカオパウダーと有機カカオニブを加えたほろ苦味です。霧吹き後、トースターで1~2分温めてお召し上がりください。

次回のおやつ便

「ほっこりおやつ」

1月24日(木)発送予定

冬にしか食べられない、冬だからおいしいおやつをお届けします。

このごろの空色 cafe.

最近、師走らしく忙しく慌かせていただいています。チョコレートの販売店が増えたり、冬でもイベントに誘っていただいたり、クリスマスのお菓子をたっぷり作らせていただいたり。そして、先にインターネット上でお知らせしたのでご存知の方もいらっしゃるかと思いますが、拠点を移転するための準備をしています。息子も小学生になる歳になり、縮小していた仕事をまた上げます。お菓子工房、各種体験スペース、カフェ、そのうちゲストハウスと展開していく予定です。場所は喜多方市熱塩か納戸になります。地に足をつけ、自然と共に営む会津暮らしを楽しんで17年、今後はその楽しさを伝えるテーマで活動していきたいと思っています。



雪が降るとほくの定番! 外へ飛び出して 楽しそうに除雪しています。

冬期間はほぼイベント出店はしていなかったのですが、年明けの予定もいろいろ決まってきました。まずは十日市でお会いしましょう。(いつもは作らないようなお菓子が入ったお楽しみ袋を作ろうかなと思っています。)

【おやつ便のしくみ】

- ・毎月1回、決まった日におやつ便(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していただく。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

- 1/10(木) ミニミニバスカフェ十日市 会津若松市・旧バスカフェ隣
- 1/20(日) OMUNIオープニングイベント 会津若松市・WOOD HOUSE OMUNI会津若松倉庫

※最新情報は、ブログまたはFacebookでどうぞ!

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、会津バスターミナルカフェ&ショップ、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 090-1938-8119

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

Mail [sorairo@sorairocafe.jp](mailto: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!

