



2010.4月号

おやつ だより

今月のおやつ便

春のお菓子



順調に雪が溶けて春がやってきた！と思っていましたが、このところまた冬が顔を出して雪を降らせています。なので、奥会津はまだ桜も咲いていませんし、春も満喫できていません。せめて、気持ちはお花見＆春爛漫！お花見が終わった方々も名残惜しんでお召し上がり下さいませ。

✿『いちごみるくシフォンケーキ』

春といえば「いちご」。今回は、会津若松のエコファーマー認定・齋藤農園さんの「紅ほっぺ」を使いました。甘みがぎゅっと詰まつたいちごです。相性抜群の練乳と一緒にいちごをペースト状にしたものと、セミドライにしたものを入れました。春のシフォンケーキです。



「紅ほっぺ」は、甘くて大粒！ 果汁たっぷり



✿『桜サブレ』

山桜の花の鮮やかなピンクを焼き菓子に閉じ込められたら…と思いますが、どうしても、色あせてしまうのが残念です。でも香りは抜群！

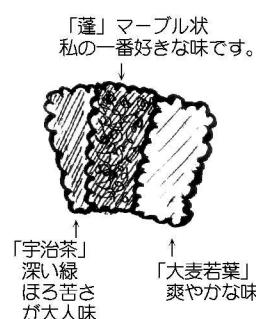


さっくりサブレ生地に桜の葉の塩漬けを練りこみ、桜花をひとつひとつ載せて焼いた、おもてなしにもぴったりのお菓子です。オーブンで焼いていると、ふわっと桜の香りが漂ってきて、思わず笑顔になります。

皆様の茶の時間にも、ふわっと桜が咲きますように。

✿『GREENクッキー』

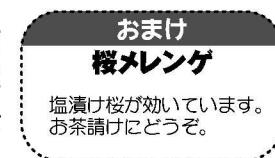
桜の次は、緑があふれる季節です。雪に包まれる冬も好きだけど、緑あふれる季節も待ち遠しい。なので、3種類の緑をお菓子にしました。深い緑は有機宇治茶、濃い緑は蓬、鮮やかな緑は、大麦若葉。バターや卵を使用しないあっさり・さっくりクッキーです。



✿『定番の焼き菓子』 2種

「桜マフィン」は、プレーンのマフィン生地に、塩漬けの桜の葉と練りこみ、あっさり炊いた白いんげん豆を入れて、ほっこり味に仕上げました。どうぞ軽くあたためてお召し上がり下さい。

トースター…霧吹き後、2~3分／電子レンジ…1個につき20秒。また根強い人気の「てびねりクッキー」を入れました。こちらは、カレンズ（のぶどう）の自然の甘みが気に入っている方が多いようです。



塩漬け桜が効いています。
お茶請けにどうぞ。

このごろの空色cafe. ✿

4月下旬だというのに、今日も雪がちらつきました。庭のスイセンはやっと咲き始めました。桜はまだ固いっぽみのままで。気ままな冬とゆっくりのんびりな春です。といってみるものの、カフェのある美坂高原には、たっぷりの雪が残っていて、まだお店に辿りつけません。もうまもなく花より団子 団子よりお弁当作りが心配しています。もうカブの種をまく頃かと思っていたのに、それどころじゃないみたい。一気に暖かくなるのかしら？

そう、5月1日には、雪があってもカフェはオープンします。連休中は、特別メニューになる予定です。

4月25日には、「第6回あぐりカフェ」（会津美里町・旧高田町門前通り）に参加します。「美里蔵」誕生祭が同時開催で、伊佐須美神社の門前が、より楽しい空間になっています。私も「高田エリアまちあるきマップ」を手に、ゆっくり散策したいなあとひそかに思っています。

花より団子
団子より
お弁当作りが
楽しみです。



【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。お送りするお菓子は、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していただくと、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。ご相談ください。
- ・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。
- ・おやつ便是、なるべくエコパッケージでお送りします。定番のお菓子との同梱の時は、通常のパッケージになることもあります。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。



【おやつ便からのお知らせ】

- ・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。
- ・気に入っていたら、おやつ便を喜んでもらえそうなお客様をご紹介ください。メール・FAX・電話・ブログをご利用ください。

次回のおやつ便は、5月20日(木)に、発送予定。
テーマは「薰風の頃のお菓子」です。

風薫る5月。爽やかな季節にぴったりのオレンジやレモンを使ったお菓子をお届けします。また、定番のお菓子にはスコーンと空色ココアサブレが入る予定です。

空色cafe. (11月～4月ごろは冬季休業)

福島県三島町大石田一ノ原美坂高原内

☎ 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.okuaizu.jp/sorairo/> E-MAIL sorairo@okuaizu.jp

贈り物にも
空色cafeのお菓子をどうぞ

