MABLE DANISH NEWS!

ダブルフェイスなデニッシュ、新登場！

ふたつの味を楽しめる、ダブルフェイスなデニッシュ、「Deux（ドゥ）」ショコラ・ショコラ＆メイプルキャラメル

たくさんのフレーバーからマーブルデニッシュを選ぶのは、楽しいお悩みですが、1本で2種類のフレーバーを同時に味わえるとしたら？マーブルデニッシュファンの夢を叶えるハーフ&ハーフなおいしさ「Deux」がデビューしました。フレーバーの組み合わせは、ショコラ・ショコラとメイプルキャラメル。ツートーンカラーの専用ボックスに入って発売中です。

今後、さまざまなフレーバーの組み合わせも登場する予定。7月8月は直営店先行発売、9月からオンラインショップでも発売予定（ショップデータはp13）1365円（税込）。

FRENCH BREAD COLLABO

フランスパンとビーフシチュー。大人のコラボレーション

「ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマーブル」に新登場した「ビーフシチュー」は、パンをくりぬいた中に角切りビーフが入ったビーフシチューがたっぷり。ワインにぴったり。

390円（税込）。「ブーランジェリーカフェ　シャンブル ド グランマーブル」（ショップデータはp13）

FIGS & CHOCOLATE

しっとり、奥深い甘さのいちじく＆チョコのデニッシュ

しっとりした食感の中に、果実の甘みが濃縮されたドライ・イチジクと、濃厚なチョコとの出合い。印象的な風味のフレーバーの組み合わせで、秋にふさわしい、リッチな味わいをお楽しみいただけます。

販売期間2013年9月〜12月。1260円（税込）。

「ル・グランマーブル カフェ クラッセ」「ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマーブル」にてお楽しみいただけます。（ショップデータはp13）

TEA FOR BEAUTY

美味しく飲んで美しくなれそうなコラーゲンティー

京都と大阪の2店のカフェのメニューに、美肌効果で話題のコラーゲンが入ったティーが登場です。ビタミンCが豊富なハイビスカス、ローズヒップ、柚子の3つの味。

EN·MUSUBI

寄り添う紅白の鹿が、幸せのメッセンジャー

大原野神社の「神鹿縁結び土鈴」は、コロコロと厳かな音が聞こえる、かわいい赤と白の鹿の土鈴。神様のお使い、鹿が幸福のメッセージを運んでくれます。一対1000円（税込）。

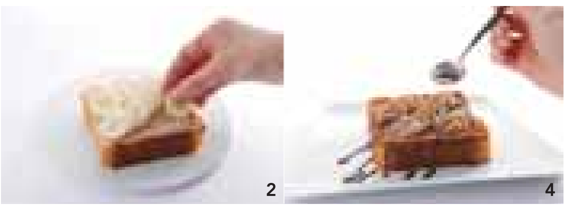
●京都市西京区大原野南春日町1152
Tel:075-331-0014

RECIPE

マーブルデニッシュが、カフェスイーツに変身

バナナシナモン

トッピングしたシナモンとグラニュー糖が、こんがりカラメル状になり、フレッシュバナナがとろけるスイーツです。コツは、ちょっと焦げるくらいしっかり焼いて香ばしさを引き出すこと。作り方も簡単。お子様と一緒にお楽しみください。



◎用意するもの

マーブルデニッシュ（お好きなフレーバーで）、バナナ1本、シナモン、グラニュー糖、（お好みで…インスタントコーヒー）

◎作り方

1 バナナを薄切りにする
2 マーブルデニッシュにバナナを並べ、シナモン、グラニュー糖をふりかけます
3 オーブントースターで3分程度焼きます
4 お好みで、濃く溶いたインスタントコーヒーやメイプルシロップをトッピング

このレシピに合うおすすめマーブルデニッシュ…
●メイプルキャラメル ●ショコラ・ショコラ ●りんごとくるみのプリンデニッシュ

DANISH IN OMOTENASHI

お集まりが多い季節。マーブルデニッシュをスタイリッシュなサンドにして、おもてなしはいかがですか？ フィリングに和の素材を選んでみると、ちょっとサプライズ

バリエーション豊かなマーブルデニッシュを使ってサンドイッチを作ってみましょう。フレーバーとフィリングの組み合わせの相性を考えるのも楽しみです。上品な甘さと風味のマーブルデニッシュは、和のフィリングとも、驚くほど好相性です。クルートはパッケージを工夫してテーブルの賑わいに、そしてホームパーティのゲストへの小さなお土産にも。

DANISH SANDWICH

マーブルデニッシュでつくるサンドイッチのおすすめコンビネーションのひとつは、赤かぶら × Dojiフロマージュ。お漬け物とチーズ、発酵食品同士の風味がマッチ。京都三色は黒豆と、メイプルキャラメルはゆでたパンプキンやグリーンピースと合わせて甘さを引き立てあって。サンドは断面を見せて小さくカットすれば、フィリングの色とマーブル模様が両方楽しめます。

◎使用したアイテム

マーブルデニッシュ

そのままで食べてもおいしいマーブルデニッシュですが、程よい甘さなので、どんなフィリングともマッチします。写真は上から、京都三色、メイプルキャラメル、ショコラ・ショコラ。

マーブルクルート

マーブルクルートは、ハンディな形とマーブル模様を描くかわいいルックスが、おもてなしの席のムードメーカーに。ラッピングに一工夫で、ちょっとしたプレゼント仕様に。

WRAPPING RECIPE

マーブルクルートをオシャレにラッピング。お好みのカラーのリボンに、スタンプでメッセージや名前を印して、小さなプラスチック袋に入れて、リボンをかけます。スタンプは手描きにしても、ハンドメイドなあたたかさのあるステキな演出になるでしょう。

MACCHA STORY by GION TSUJIRI

◈第8回　冬——侘びの心をしのんで

夏の盛りをすぎて秋の訪れを感じるころ、温かい抹茶を点てて心静かにいただきたい、そんな気持ちになります。質素でありながら心満たされる境地———茶の湯の「侘び」の心は、室町時代、村田珠光によって茶の湯の精神として大成され、それが後に千利休らによって広まりました。その村田珠光が師と仰いだのが、「一休とんち話」でおなじみの禅僧、一休宗純。一休さんは贅沢を嫌い、その飾らない言動が民衆に慕われ「とんち話」として伝えられています。貧しくとも豊かに生きるその美学は、やがて「侘び」の心として茶の湯の中に受け継がれてゆくのです。一服の抹茶から、一休さんが伝えたメッセージに思いをめぐらせてみてはいかがでしょう？

お茶食べて元気長生き幸せに。——祇園辻利。 宇治茶 祇園辻利 http://www.giontsujiri.co.jp