

# LOVE&HAPPY GIFT

## 焼くとショコラがとろ〜り新食感のフォンダンショコラ

生地になっぷりチョコを練り込み、さらにチョコチップをちりばめた、新登場の「フォンダンショコラ」。そのままチョコチップの粒の味わいを、そして軽く焼いて、ショコラがとろりととろける食感をお楽しみいただけます。

期間限定販売 2014年1月〜3月、1400円(税別)



パッケージにはハートのシール付き。バレンタインデーやホワイトデーのギフトをラブラーに演出します。



### TROPICAL SODA

情熱的な夏を楽しむ  
マンゴーフーツソーダ

「ル・グランマブル カフェ クラッセ」に登場したマンゴーフーツソーダは、夏満喫のドリンクメニュー。カシス風味のソーダにマンゴーを添えて、甘酸っぱい爽やかさ。

販売は2014年3月〜800円(税別)  
(ショップデータはp.13)

### CHERRY BLOSSOM

春に色づくイチゴの香りの  
さくらデニッシュ

日本の春をいろどる花、さくら。そのイメージをイチゴのフレーバーの生地とまろやかなプレーンの生地、ピンクと白のコンビネーションで表現し、あんどほんのり和の甘さを添えた、季節限定デニッシュです。

直営店舗限定販売  
2014年3月14日〜5月11日 1100円(税別)  
(ショップデータはp.13)



# ECO-FRIENDLY

## おしゃれなボトルを、エコに再利用してはいかが？

神戸の名水、布引の水を神戸ポートタワーをデザインしたおしゃれなボトルに詰めた「NUNOBIKINO MIZU FROM KOBE」。「ボトルを捨てるのがもったいない」とお声に、耳寄りアイデア。お手持ちのスプレーアトマイザーを付けば、リネウウォーターやプランターの水やりに便利なスプレーボトルに変身します。ぜひお試しください。

グランマブル直営各店で好評発売中(アトマイザーは販売していません)。300円(税別)(ショップデータはp.13)



# EN・MUSUBI

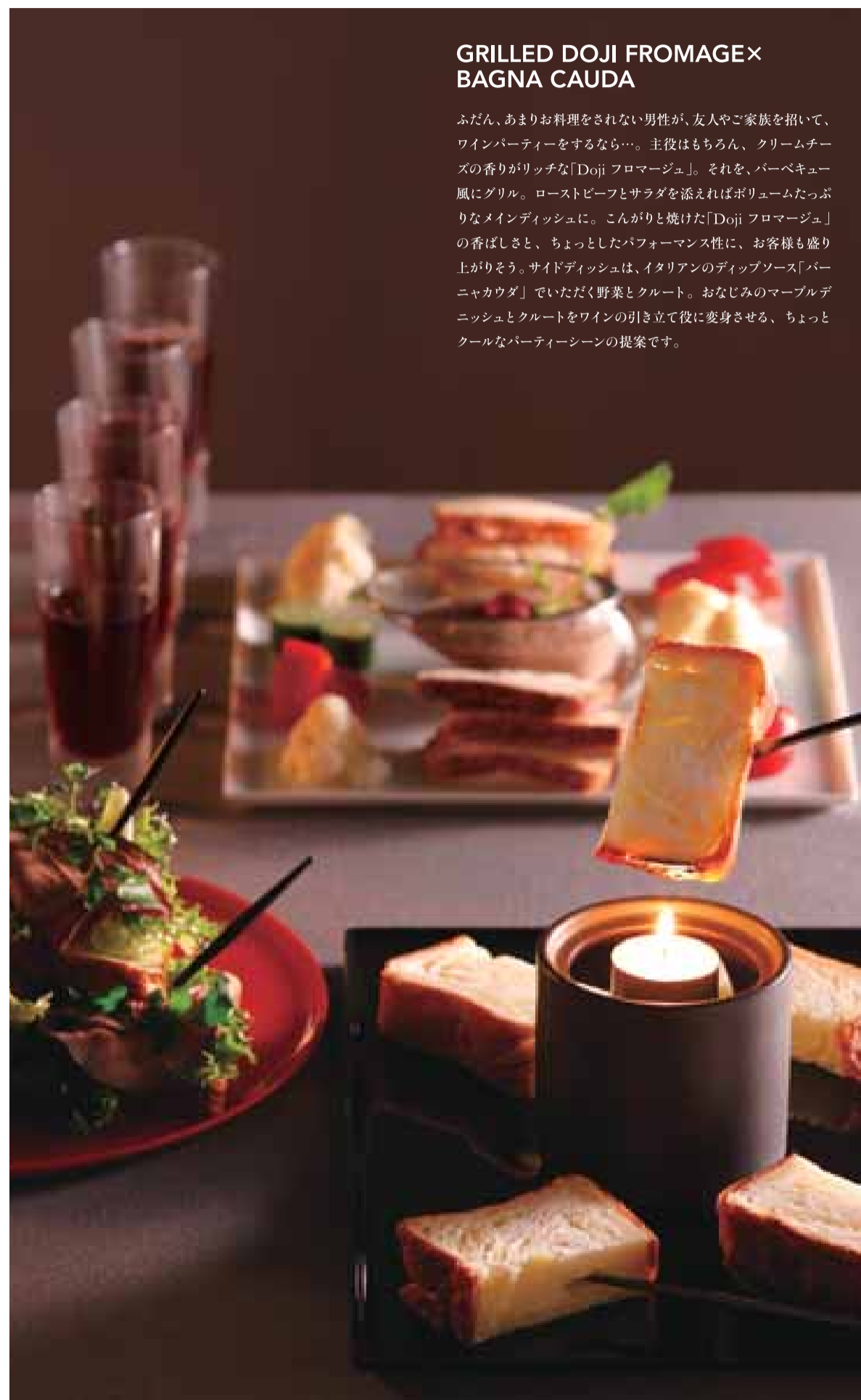
## 鯉と恋、掛けたる思いを ボトルに詰めて

小さなボトルに、ゆらゆら浮かぶ鯉がかわいい。京都の六孫王神社の神様の使いの鯉をかたどった「鯉守り」は、恋と鯉をもじった縁結びのお守り。カップルの方は2人で持つと、ご縁を深めてくれそう。2つ組700円。

●京都市南区壬生通八条角 Tel.075-691-0310

# COOL PARTY WITH DOJI FROMAGE

フランス産クリームチーズの深いコク。ワインやシャンパンにも合う、男性にも人気のフレーバー「Doji フロマージュ」をメインに、ちょっとクールなパーティーを楽しんではいかがでしょう？



## GRILLED DOJI FROMAGE X BAGNA CAUDA

ふだん、あまりお料理をされない男性が、友人やご家族を招いて、ワインパーティーをするなら…。主役はもちろん、クリームチーズの香りがリッチな「Doji フロマージュ」。それを、パーベキュー風にグリル。ローストビーフとサラダを添えればボリュームたっぷりなメインディッシュに。こんがり焼けた「Doji フロマージュ」の香ばしさと、ちょっとしたパフォーマンス性に、お客様も盛り上がりそう。サイドディッシュは、イタリアンのディップソース「バーニャカウダ」でいただく野菜とクルート。おなじみのマーブルデニッシュとクルートをワインの引き立て役に変身させる、ちょっとクールなパーティーシーズンの提案です。

### ◎使用したアイテム



Dojiフロマージュ

フランス、ブルターニュ地方の新鮮な原乳のみを使用したクリームチーズをたっぷり使った、まろやかな風味で人気のフレーバーです。焼いて香ばしく、冷やしてコク深く。お好みの召し上がり方で、様々な風味をお楽しみいただけます。



マーブルクルート

サクリ軽やかな食感と控えめな甘さのクルート。とくにプレーンは、コンフィチュールのような甘みからスライスしたディップソースまで、どんなフィリングとも好相性。カナッペなどにもご利用ください。



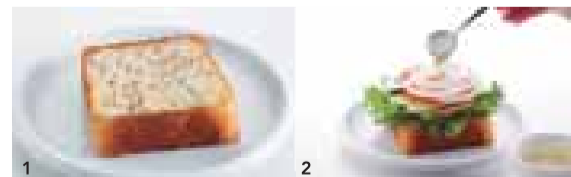
バーニャカウダ

バーニャカウダは、イタリアのピエモンテ州の料理で、「熱いソース」という意味。オリーブオイルにアンチョビ、ニンニクを混ぜ合わせたディップソースに野菜などを付けて食べます。市販されている調理済みのバーニャカウダソースやシーズニング調味料を使えば、より簡単に楽しむことができます。

# RECIPE

## オープンサンド

マーブルデニッシュとサラダがあれば、忙しい朝でも、ササッとおいしいオープンサンドをつくれます。野菜のシャキシャキした歯ざわりと、マーブルデニッシュの甘さのハーモニーは、クイックレシピとは思えないおいしさ。一日の始まりにふさわしい、ビタミンたっぷりのメニューです。



- ◎用意するもの  
マーブルデニッシュ(お好きなフレーバー)、マヨネーズ、お好みの野菜(レタス、キュウリ、トマト、タマネギなど)、ハム、粒マスタード(お好みで)
  - ◎作り方  
1 マーブルデニッシュを軽くトーストして、マヨネーズを塗る。お好みで粒マスタードを塗る。  
2 野菜をのせる。お好みで、さらに上からマスタード入りのマヨネーズをかけても。
- このレシピに合うおすすめマーブルデニッシュ…  
●プレステージ ●チーズ&ベーコン ●Dojiフロマージュ

## MACCHA STORY by GION TSUJIRI

### ◆第9回 クールに一服…楽しい氷抹茶のすすめ

お湯を沸かして、お茶碗を準備して、茶筌をふるって…。きちんと点てた抹茶は、身も心もリフレッシュしてくれるもの。でも、汗をかく季節には冷たい抹茶もおいしいものです。抹茶を氷水でシェイクすれば、誰にでも簡単に氷点で楽しめます。つくりかたは、シェーカーか密封できるボトルに水、氷、抹茶を入れて、蓋をしてシェイク。平

茶碗に見立てたガラスの鉢に注げば、抹茶の緑が見た目にも涼しいおもてなしになります。熱いお湯を使わないので、お子様と一緒につくっても楽しいでしょう。抹茶の苦みに慣れないお子様の場合は、ミルクやガムシロップを加えても、また違ったおいしさが増えます。



お茶食べて元氣長生き幸せに。—— 祇園辻利。 御茶本 祇園辻利 <http://www.giontsujiri.co.jp>