

EARLY SUMMER GATHERING

春、光あふれるテーブルでマーブルデニッシュパーティーはいかが？

春から初夏へのおもてなしメニューは マーブルデニッシュでアレンジする ピンチョス、カクテル、タワーケーキ

明るい日差しの下でのお集まりも楽しい季節。ガラスのプレート
をポイントに、爽やかなパーティーの演出はいかが？ 主役は
マーブルデニッシュをキューブにカットして作るピンチョス風の
オードブル。「オレンジマンゴー」のほのかな酸味は、チーズ、
ハムやサーモンなどの味わいを引き立てます。薄くスライスし
たオレンジマンゴーはオレンジの輪切りを添えてタワーケー
キにアレンジ。「マーブルクルート」はお皿に盛り付けて、真ん
中にハニーやコンフィチュール、ディップなどを添えれば軽くつ
まめるスナックに。グラスに入れた「フォンダンショコラ」と「祇
園辻利抹茶あん」は、鮮やかなグリーンとブラウンのツート
ンでテーブル上のアクセントに。マーブルデニッシュの華や
かな味と彩りで描く、春から初夏にかけてのおもてなし。



オレンジマンゴー
今号の表紙の味。夏の太陽の恵みを思わせるマンゴーの情熱的な
甘さとオレンジのほのかな酸味。1〜6月限定販売1400円(税別)



フォンダンショコラ
ショコラ生地さらにチョコレートが入った、濃厚なフレーバー。温
めると、とろける甘さ。1〜3月限定販売1400円(税別)



マーブルクルート
軽やかな食感、コンフィチュールやジャム、ディップと相性がいい。
抹茶、キャラメル、ショコラの3色をアレンジして、5枚入り600円から。
※商品の情報はP13をご覧ください。

RECIPE

マーブルデニッシュで、 スイート&スリットサンド

厚めにスライスしたマーブルデニ
ッシュに切り目を入れ、フィリングを入れ
ると、片手でいただけるハンディなサンド
に変身します。「ショコラ・ショコラ」にフルー
ツをインすればマーブル模様とフルールカラーのルックスも可



愛い、甘さ控えめな「プレーン」にハムやサ
ラダを入れると、朝食向きのサンドの出来上がり。いろいろ
な組み合わせをお楽しみください。

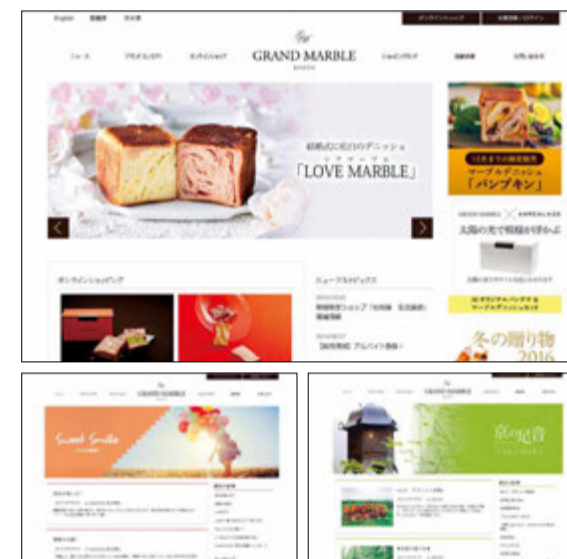


◎作り方
1.厚めにスライスしたマーブルデニッシュを2等分。さらに断面にフィ
リングを入れるための切り目を入れる。
2.切り目にフルーツ、クリームを入れる。彩りにハーブをあしらっても。
POINT ●マーブルデニッシュは厚めにカットして、フィリングをたっぷり。
このレシピに合うおすすめマーブルデニッシュ…
●あらゆるマーブルデニッシュで楽しめます。ハムやサラダを入れる
場合は、プラン、プレステージ、Dojiプロマージュなど。

WEB SITE RENEWAL

便利なお買い物から、スタッフコラムまで。 グランマーブル、充実のウェブサイトへようこそ

グランマーブルのウェブサイトがさらに便利になります。おす
すめの季節のデニッシュや催事カレンダーなどのお知らせの
ほか、クレジットカードでのお支払いができるようになったオン
ラインショップでは複数件に発送される際の入力方法が
便利に、支払いの方法によってはお届け日も短縮になります。
コラムも充実。評判のスタッフによる京都の歳時記コラム「京
の足音」、ここでしか読めない和紗さん(P5)の連載「Sweet
Smile」もお楽しみください。



<https://www.grandmarble.com/>

FRESHLY BAKED blanc

ファクトリー限定、焼きたてデニッシュ blanc(プラン)、もう味わいましたか？

グランマーブル ファクトリー店の限定マーブルデニッシュ
「blanc(プラン)」。フランス語で白を意味する名前のとおり、甘く
ふくよかな生地はプレーンな美味しさ。ファクトリーで焼き上り
次第、アツアツで店頭が登場します。焼き上がり時間はwebサイ
トで確認できます。(グランマーブル ファクトリー店情報はp10)



SUMMER TASTE IN KYOTO

京の名物、生ハツ橋とマーブルデニッシュがひとつに

しっとりした米粉の生地にニッキの香り。京都のお土産として
人気の高い「生ハツ橋」が織り込まれたマーブルデニッシュ
が、「祇園辻利抹茶とハッ
橋」。ふんわりしたマーブル
デニッシュと生ハツ橋の
もっちりした食感、あんな
の甘さのお楽しみ。



マーブルデニッシュの中
に生ハツ橋。おもてなし
にお出しすれば京都らし
き満点。「祇園辻利抹茶
とハツ橋」4〜5月限定
販売1100円(税別)

GIFT CERTIFICATES

グランマーブルの商品券を、贈り物にどうぞ

グランマーブルの商品券が発売になりました。先様に、グラン
マーブルのマーブルデニッシュのお好きなフレーバーを選んで
楽しんでいただける、真心あふれるギフトです。販売とご利用
は、グランマーブルの直営店舗で承っております。



1枚1000円、マー
ブルデニッシュ、マー
ブルクルートほか、す
べての商品にお使
いいただけます。



内祝についてのマナーや豆知識を、ウェブサイトで紹介しております。
<https://www.grandmarble.com/>

OMAMORI

四季折々のお花に願いを託して

嵯峨野の大覚寺は、いけばな嵯峨御流の家元でもあるお寺。
花にご縁の深いお寺らしく、可愛い花守りがいただけます。写真
は8月の向日葵、6月の紫陽花。ひまわりの花言葉
は「あなたを見つめる」、あじさいは「家
族の結びつき」。誕生月で選んだり
、花言葉に願いを託したり。
ご奉納料お一つ500円
●旧嵯峨御所大本山大覚寺
Tel.075-871-0071



BIRTH FAMILY CELEBRATION

グランマーブルの、心伝わる出産内祝い

ご結婚をはじめ、ご卒業、ご入学、ご長寿のお祝いなど、グラン
マーブルでは様々な「贈る」気持ちにお役立ていただけるよう、
のしやカードをご用意しています。ご出産のお祝いのお返しに
は、季節やお好みのマーブルデニッシュのフレーバーをお選び
いただき、お子様のお名前を書いたのしをかけてお送りいたし
ます。お気軽にお申し付けください。

MATCHA STORY by GION TSUJIRI

◆第15回 初夏の爽やか抹茶カクテル

「和風で健康的」と、抹茶フレーバーのカクテルが密かな
人気です。意外にも抹茶はいろいろなお酒と相性がいいの
です。例えば抹茶とカルーアミルク、ラム酒ベースのラム抹
茶ラテのようなクリーミーなカクテル。おなじみの梅酒に抹
茶を加え、レモンで香りをつけてクラッシュドアイスを添え

ると、ほのかな酸味が心地良い。和の飲み物同士、日本酒にも
合います。抹茶の爽やかさはそのまま、ほろ酔い気分のカクテ
ルはパーティーで食後酒としてお出しすると、ちょっと
したサプライズ。冷たいお酒に抹茶を加える時には、
事前に抹茶をしっかりと溶かしておくのがコツ。

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



お酒は二十歳になってから。