

# AUTUMN COFFEE GATHERING



## ほろ苦い香り、大人の甘さにくつろぐ 午後のコーヒータイム

親しい仲間をご招待したランチのあとは、コーヒーの香りと一緒に弾む会話の余韻を楽しみたい。挽きたての豆からお客様の目の前で淹れる贅沢な一杯にふさわしいマーブルデニッシュが「モカショコラ」。コーヒーフレーバーにちょっとピターなショコラ風味は、午後のひとときの主役に。そしてドライフィグとチョコが大人な甘さの「いちじく&チョコのデニッシュ」。彩りにナッツやドライフルーツを添えれば、ナチュラルさもある大人のスイーツとして、お楽しみいただけます。



秋の实りを思わせるトッピング、アーモンド、カシューナッツ、クランベリー。ハチミツをかけて、シックなおもてなしスタイル。



New Flavor

### マーブルデニッシュ モカショコラ

マーブルデニッシュのラインアップの新しいフレーバーは「モカショコラ」。コーヒー生地にショコラが寄り添って、秋色のマーブル模様。甘すぎないフレーバーは男性にもおすすめ。9月～12月限定発売。1300円(税別)



マーブルデニッシュ いちじく&チョコのデニッシュ  
濃厚な甘さ、しっとりした食感のいちじくとチョコ、ふたつの甘さのハーモニー。9月・10月限定発売 1500円(税別)



マーブルクルート 抹茶  
マーブルデニッシュにひと手間かけた焼き菓子、マーブルクルート。抹茶は和の香り。5枚入り600円(税別)

## CUTE BAG FOR SOUVENIR



### キュートなバッグ型パッケージが可愛い マーブルランチ オレンジバッグ登場!

マーブルデニッシュをサクサクのクランチ状にして、口だけのいいショコラをからめたチョコレート菓子、マーブルランチが、手の平にちょこんと乗るかわいいうちわ型パッケージで新登場。1パッケージに一つのフレーバーが入っています。



左上から、ショコラ、ショコラフレーズ、抹茶、ショコラブランの4種類の味。ショコラフレーズとショコラブランを詰め合わせたLOVE(右下)もあはず。

幅12cm、高さ6.5cm、奥行4cmのミニサイズ。直営店で販売中(グランマーブル祇園では販売していません)。いずれも5個入り550円(税別)

## NEW DESIGN

### オレンジボックスに映える、ちょっとおしゃれな オリジナルデザインの「のし」が登場しました

グランマーブルで贈り物にかけている「のし」が新しくオリジナルデザインになりました。贈り物はきちんとしたい、でも個性的に...そんな贈る心」に寄り添うフォーメラルだけど、ちょっとおしゃれ心もあるデザインです。お気軽にご用命ください。



## RECIPE

### ふわふわ×カリッとした デニッシュブディング

マーブルデニッシュで作ったふわわり優しい甘さのデニッシュブディングは、午後のカフェタイムにうれしいシンプルスイーツ。そして休日の朝食としても楽しめます。ふわふわの食感とカリッとした焼き上がりの両方を味わえる作り方のコツは、電子レンジとオーブントースターを合わせて使うこと。どうぞお試しください。



◎作り方  
1. マーブルデニッシュを2cmほどの厚さで2枚スライス。4つにカットしてグラタン皿に並べる。お好みでドライフルーツをトッピング。  
2. 牛乳150cc、卵1個、砂糖大さじ1を混ぜ合わせ、①にかける。電子レンジ600wで約3分、トースターで約5分焼き上げ、粉砂糖をふる。  
POINT ●お好みでブディング液にバニラエッセンスやリキュールを、焼き上がりにシナモンをふりかけても美味しい。  
このレシピに合うおすすめマーブルデニッシュ...  
●りんごこくろみのプリンデニッシュほか、すべてのマーブルデニッシュ

## TROPICAL DELIGHT

### 夏限定、トロピカル気分幸せ「ココバイン」

甘酸っぱいオレンジとパイナップル、ココナツの南国フルーツがトロピカル気分を運んでくれるマーブルデニッシュ「ココバイン」が登場。太陽きらめくビーチリゾートをイメージした7月、8月限定の味です。1300円(税別)



## STAY WITH MEMORY

### 旅のおともに。グランマーブルの オレンジボックスふせんとチケットケース

マーブルデニッシュのオレンジボックスをかたどったふせんが新発売。夏から秋の行楽シーズン、ガイド本のお気に入りスポットの目印に使うのもオススメです。「ぎをん春秋」シリーズのチケットケースも旅のお役立ちアイテム。旅先で集めた小さなカードをまとめるのに便利です。グランマーブルのオリジナルグッズで、楽しい思い出をずっとお手元に。



グランマーブルオリジナル和小物シリーズ「ぎをん春秋」チケットケース。ピンク、ブルー、モトーン各400円(税別)

オレンジボックスの可愛いふせん280円、「ぎをん春秋」シリーズの京ふせん各400円(いずれも税別)。「ぎをん春秋」シリーズは京都エリアの店舗限定販売です。(ショップデータはP10参照)

## GRAND MARBLE KOREA OPEN

### グランマーブルブティックが、韓国の新ストリート板橋にオープン



韓国で話題の新しい街、アブニューフランスに「グランマーブル板橋店」がオープンしました。イタリアン、フレンチレストラン、日本の有名店も出店するエリアでのオープンは、地元のスィーツ好きに大きな注目を集めています。日本で定番人気のマーブルデニッシュ「京都三色」は韓国でも好評。「メイプルくるみ」、「フロマージュ」なども人気のフレーバーです。

●京畿道城南市盆唐区東板橋路177番地25  
アブニューフランス1階134号  
ソウルから、地下鉄板橋(バンギョ) 駅下車5分

www.grandmarble.kr



(左上) ホワイトを基調としたエレガントな内装。(右上) コリアバージョンの特製ボックスでマーブルデニッシュを販売。(左下) 日本と同様、韓国スタッフも贈る心を伝えるおもてなし。

オープンは4月8日。夜はファサードにカラフルなネオンサインが灯る。

## MATCHA STORY by GION TSUJIRI

### ◆第16回 チーズ×抹茶の意外なコンビ

抹茶ミルクチョコ、抹茶アイスに抹茶オーレ...。抹茶スイーツの多彩な展開を見ても、抹茶のあざやかなグリーンとさわやかな苦みと乳製品との相性の良さは、もうご存知でしょう。そして、このコンビネーションはチーズと出会っても変わりありません。たとえば、まろやかなマスカルポーネチーズ。

ここに抹茶を添えてみると、ちょっとほろ苦い香りのアクセントに。マスカルポーネチーズをクリームチーズに代えて、サンドイッチやカナパなどクッキングにもアレンジできます。抹茶をクリームチーズに混ぜる時には、粉末のままではなく、お湯で濃い目に溶いて使うと舌触りがスムーズに。

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



お酒は二十歳になってから。