

GRAND MARBLE Journal

京都で開催された、恒例のイベント「にっぽんと遊ぼう」に グランマーブルのマーブルデニッシュをアレンジした、この日限定の特製メニューが登場しました

日本の古き良き文化と現代の融合をテーマに毎年秋に開催され、16回を数えるイベント「にっぽんと遊ぼう」。09年は「水面に映ゆ極楽雑宮」と題して10月13日・14日、宇治・平等院を舞台に幕を開けました。斬新な演出と多彩なゲストで魅了するこのイベントの会場であるまわられたのは、マーブルデニッシュをアレンジした特製フード。非日常を感じさせるアーティスティックなイベントにふさわしいマーブルデニッシュの意外なおいしさが、来場した観客に大好評でした。



紹興酒でマリネした豚のバラのフロマージュデニッシュサンド/リコッタチーズ西京漬の栗とあんこ祇園辻利抹茶デニッシュオープンサンド。



グランマーブルのファクトリーは、「衛生日本一」をめざしています

マーブルデニッシュとクルートの製法は、すべてが職人による手づくり。「大切な方への贈りものとしてお使いいただくことが多い商品ですから、万一ミスがあったら、せっかくのお客様の気持ちを裏切ってしまう」と、ファクトリー長の平井昇。ファクトリーでの衛生管理は最も気が抜けないポイントです。なによりも大切なのは作業中の身だしなみ。帽子、制服を隙なく着込んで、さらに二人でペアになって粘着テープのローラーでお互いをクリーニング。小さなほこりも見逃しません。さらに手洗い、うがいの励行など、衛生管理の徹底は目に見えない部分にまで及びます。これは、製品をつくる職人の健康のためにも大切なこと。「ファクトリーは常にフル稼働。職人全員が健康でいることも、安定した品質や安全のために重要なことなのです。日本一をめざすグランマーブルの衛生管理。その取り組みに終わりはありません。」



平井昇(右)と衛生委員会委員長の友田真一郎(左)。製品の安全を守るプロフェッショナルです。「衛生管理にはひとりひとりの気持ちが大切。どこまでやっても「これでよし」ということはありません。」

ファクトリーでは一日数千本のマーブルデニッシュを分刻みで焼き上げています。忙しいほど衛生管理にも力が入ります。(写真はイメージです。ファクトリー内ではスタッフは必ずマスクを着用しています)



Column

『おめでとうの風景』 ～ブライダルスタッフの独り言～

ずっと咲き続ける気持ち

ブライダードフラワーをご存じですか？ 花に特殊な加工を施して、色と姿を数年間もの間とどめる技術です。「思い出は一瞬だから美しい、という人もいますが、ずっと変わらない思い出もあっていいのでは？」あるブライダードフラワー作家はそんな思いをこめて「枯れないブーケ」づくりをしています。彼女にとって忘れられない思い出は、昔、造ったブライダルブーケが友人のダイニングルームにずっと飾ってあるのを目にした時のこと。まだ駆け出した彼女が、仕上がったブーケをドキドキして友人に手渡した瞬間がよみがえったそうです。友人ご夫婦にとっても、色褪せない花は幸せの守り神なのです。



Present!

言いそびれていた「ありがとう」を
あなたに代わって、
グランマーブルがお伝えます
15名様にプレゼント



グランマーブル提供、FM COCOLO「ありがとうのココロ」放送開始を記念して、グランマーブルがあなたの「ありがとうのココロ」を伝えるプレゼントをいたします。毎日顔を合わせているからこそなかなか言えない「ありがとう」。お世話になっているけれどご無沙汰しているあなたに「ありがとう」。そんな気持ちをグランマーブルのマーブルデニッシュに込めて届けてみませんか。応募いただいた方の中から毎月3名様に、2500円相当のグランマーブル商品をお贈りしたい方にお送りします。

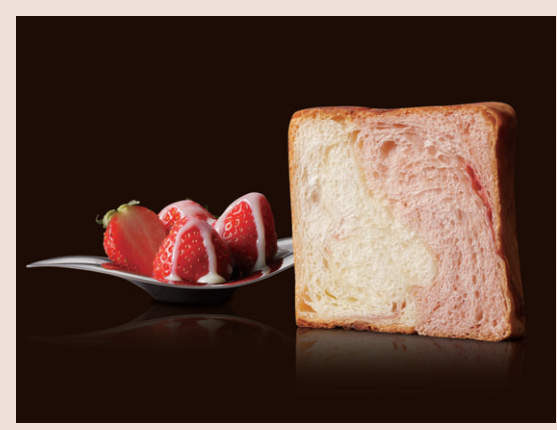
応募方法 / ハガキに、住所、氏名、年齢、電話番号、グランマーブルプレスを入手した場所、お贈りされたい方の住所、氏名、電話番号、そして、お贈りされたい方へ、あなたからの「ありがとうの気持ち」をお書き添えください。文字数は自由です。応募先 / グランマーブル京都本社(住所は712) / グランマーブルプレス・プレゼント係 毎月月末締切(最終締切 6月末日)
※当選者にはご連絡のうえ、お贈りされたい方に賞品を送らせていただきます。

HEART OF GRAND MARBLE



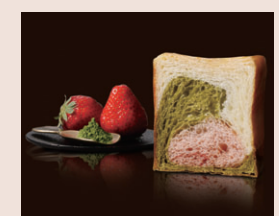
Selection GRAND MARBLE

MARBLE DANISH ●マーブルデニッシュ
マーブルデニッシュはリッチな風味のデニッシュ生地と、さまざまな味を織りこんだ新しいイースト菓子です。定番に加え、季節限定のフレーバーも登場します。

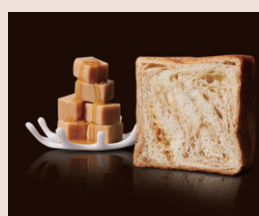


【表紙の味】

苺&ミルクウエイ
苺ソースがたっぷり入った甘酸っぱいピンクの生地と、ホワイトチョコチップの入った白い生地。ツートーンカラーが美しく、やさしいハーモニー。



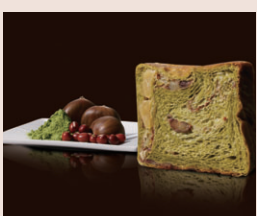
京都三色
京都の老舗・祇園辻利のお抹茶、苺ソースを練り込んだ緑とピンクの生地、そしてプレーンの白い生地とが描くトリカラーがいろいろ豊かなデニッシュです。



メイプルキャラメル
風味豊かなメイプルとキャラメルチョコチップが、デニッシュ生地の中で甘く溶け合う。口の中でとろけ広がる、こっくりとまろやかなおいしさが魅力です。



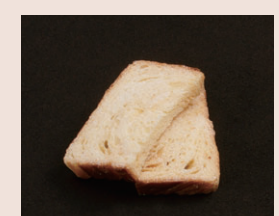
ガトーショコラロール
ココア生地と、オリジナルのガトーショコラクリームが、シックなマーブル模様を描きます。ほろ苦さと大人の甘さが絶妙なバランスの人気アイテムです。



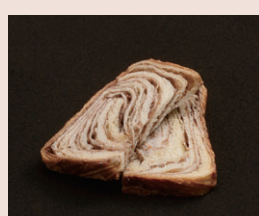
栗とあんこ祇園辻利抹茶スペシャル
祇園辻利のお抹茶を練り込んだ香り高い生地と、甘い栗とあんこをちりばめました。素材を厳選した本物の和のおいしさです。

MARBLE CROUTE ●マーブルクルート

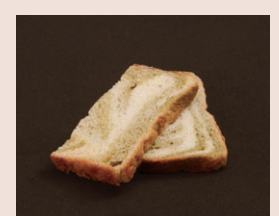
マーブルデニッシュをじっくりと焼き上げたマーブルクルートはさっくりとした食感の焼き菓子です。



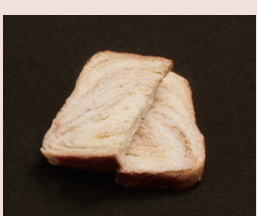
プレーン
サクッと香ばしく焼いた軽い食感のクルートをベーシックなプレーンで。軽い食事としてもどうぞ。



ショコラ
ショコラを包みこんで焼き上げたクルート。ほんのりビターな風味が楽しめる大人の味です。



抹茶
芳醇な深みを感じさせる生地と、ほのかな抹茶の香りのハーモニー。どなたにも喜ばれる味わいです。



キャラメル
キャラメルやさしい甘さと、クルートのさっくりとした食感が織り成す、なつかしくも新しいおいしさ。

伝えたいのは、手づくりのココロ

グランマーブルのマーブルデニッシュ
その断面にあらわれたマーブル模様には、ひとつとして同じものはありません

グランマーブルの京都ファクトリーでは、たくさんの職人たちがマーブルデニッシュづくりに携わっています。生地をなめらかに練り上げ、伸ばし、細やかに編みあげて仕上げたあと、焼き型におさめて焼きあげる。そのすべての作業が、熟練した職人たちの手で行われているのです。焼き上がったデニッシュの一本一本のマーブル模様の個性は、人の手で丁寧に作りあげられた生地だからこそ、手づくりのかたちなのです。

Price list

マーブルデニッシュ
苺&ミルクウエイ、京都三色、メイプルキャラメル 1050円/一斤
ガトーショコラロール 1260円/一斤
栗とあんこ祇園辻利抹茶スペシャル 1365円/一斤
マーブルクルート
プレーン/5枚入り 525円
キャラメル、抹茶、ショコラ/5枚入り 630円



各種詰め合わせもご利用ください。

GRAND MARBLE Store

<p>ブーランジュリーカフェ シャンブルド グランマーブル</p> <p>大阪市中央区伏見町1-1 ホテルブライントシティ大阪北浜1F 地下鉄堺筋線「北浜」駅5番出口約1分 京阪本線「北浜」駅28番出口約5分 Tel.06-6209-3711 7:00~20:00 LO19:30 (土~19:00 LO18:30、日祝~18:00 LO17:30)</p>	<p>サロンド グランマーブル 堂島</p> <p>大阪市北区堂島1-1-13 京阪中之島線「大江橋」駅5番出口約3分 地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅7番出口約8分 Tel.06-6345-5166 11:00~0:30 土・日・祝休</p>	<p>グランマーブル 周防町</p> <p>大阪市中央区東心斎橋2-5-31 月虎51番館ビル1F 地下鉄御堂筋線「心斎橋」駅6番出口約10分 南海本線「難波」駅約10分 地下鉄堺筋線「日本橋」駅約8分 Tel.06-6213-1450 17:00~2:00 日祝休</p>	<p>ル・グランマーブル カフェ クラッセ</p> <p>京都市中京区三条通御幸町 弁慶石町48 三条ありもとビル1F 地下鉄東西線「京都市役所前」駅 5.6番出口約3分 Tel.075-257-6877 11:00~20:00 (LO19:30) 無休</p>	<p>グランマーブル京都本社 レセプションルーム</p> <p>京都市南区上鳥羽北島田町93 Tel.075-682-3900 商品購入受付時間 10:00~18:00 無休 ※ショップではないため、ご購入希望の方は事前にご予約ください。</p>
--	--	--	--	--

グランマーブル期間限定ショップのお知らせ

博多大丸1/6~11 マルイ北千住1/7~12 近鉄阿倍野店1/7~13 三越名古屋栄店1/13~18 東武宇都宮百貨店1/13~19 伊勢丹松戸1/13~19 松屋銀座1/27~2/1 下関大丸2/17~23 京王百貨店新宿店3/11~19
このほかの予定は、WEBをご覧ください。http://www.grandmarble.com/