NEW FACE

おなじみのオレンジボックスが、少しだけリニューアル

マーブルデニッシュは、多彩なフレーバーのデニッシュとラグジュアリーなボックスがトレードマーク。オレンジボックスはそのままに、デザインを少しだけリニューアルしました。美味しさと共に、贈る文化を伝えたい…。変わらぬハートを、より洗練されたボックスでお届けいたします。

WINE CLUB

ナパ・ヴァレーの極上ワインをセレクトしてお届けする、90 PLUS WINE CLUB

世界最高級のワインを生み出すカリフォルニアのナパ・ヴァレー。350を超えるワイナリーで作られるワインから厳選したものだけを会員に頒布する、「90 PLUS WINE CLUB」。名前の「90」の由来は、権威あるワインの専門誌「ワインスペクテイター」「ワイン・アンド・スピリッツ」で100点中90点以上の評価を得た最高級ワインだけを扱っていることから。個人で手に入れるよりも手軽に極上ワインを楽しめる、ユニークな会員制ワインクラブです。

写真上は、家族経営で個性的なワインを作る、マイナーの「オラクル・ナパ・ヴァレー」。ブドウを育てる理想的な環境のナパ・ヴァレー（写真下）から最高級ワインが直接届きます。●90 PLUS WINE CLUB http://www.the90pluswineclub.jp

PARFAIT

「京スイーツ」の大本命！サクッとしたクルートを添えた、抹茶パフェ

京都のスイーツといえば、抹茶テイスト。「ル・グランマーブル カフェ クラッセ」でも、とっておきの抹茶スイーツをご用意しています。グラスの中には抹茶ゼリーと抹茶アイスクリーム。アイスでお口が冷たくなったら、添えられたクルートをひと口。サクッとたまらない香ばしさ。抹茶のほかに、京都三色、キャラメルショコラもあります。1260円。（ル・グランマーブル カフェ クラッセ／ショップデータはP7）

SWEET ON SWEET

カフェの人気メニュー、「ハニーデニ」で甘いひと時

大阪・北浜の「ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマーブル」のスイーツメニューの一番人気は、「ハニーデニ」。「キャラメルショコラ」は軽くトーストした温かいデニッシュに、たっぷりのテョコレートソースとキャラメルソース、そしてハニーシロップをかけた、甘さ三重奏の至福のひと皿。ソフトクリームを添えてお出しします。（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p7）

デニッシュを甘くアレンジしたスイーツ、「ハニーデニ」。キャラメルショコラのほか、ショコラ、ストロベリー、キャラメルの全4種類がお楽しみいただけます。790円。

ティーバッグタイプの3種のお茶が各4個入り、合計12個入り。各ショップで販売。デニッシュとセットでギフトボックスに詰め合わせにもできます。1575円。

RECIPE

シンプルなひと工夫で、デニッシュが手作りスイーツに変身！

デニッシュにひと工夫で、オリジナルの手作りスイーツを作るアイデアをご紹介。りんごとくるみのプリンデニッシュで、フレンチトーストを作ってみましょう。甘さ控えめなフレンチトーストは、ハチミツやメイプルシロップを添えたり、フルーツ、生クリーム、ハーブなどと一緒にどうぞ。

◎用意するもの

デニッシュ1切れに対して、タマゴ1個、ミルク50cc、バター適量

◎作り方

1 ミルクとタマゴを混ぜ合わせる。
2 カットしたデニッシュを漬けこむ。漬け込み時間は長いほうがしっとり。
3 バターを薄くひいたフライパンで中火で焼く。端を焼くとより香ばしく焼き上がります。

ここではりんごとくるみのプリンデニッシュを使いましたが、色々なデニッシュでお試しを。

カスタード入りのメローネと黒糖生地のメローネ（180円）。ハニーフロマージュ（290円）は、クルミとチーズがたっぷり。

PETIT PAIN

素朴だけど、中身で勝負 メローネ＆ハニーフロマージュ

季節のフィリングを盛ったタルティーヌや、フルーツが花盛りのクロワッサンフリュイなど、リッチなパンがいっぱいの「ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマーブル」。オープン以来の人気モノ、小さなメロンパンのメローネがバージョンアップしています。プレーン生地にカスタードが入り、黒糖生地もデビュー。このほか、チーズとクルミのコクのあるコンビネーションにハニーをかけた、ハニーフロマージュも、素朴だけど中身で勝負の人気パン。（ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマーブル／ショップデータはp7）

FLAVOR TEA

香りナチュラルなフレーバーティー デニッシュとの組み合わせ、いろいろ

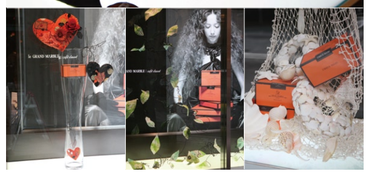
マーブルデニッシュの良き仲間として、ハニー、コンフィチュールに続いてフレーバーティーが加わりました。日本人の口に合うスリランカ産の茶葉にナチュラルな香りを添えた「ピンクローズ」と「ミルキッシュクレメ」「ダージリン」の3種のお茶のセット。あなたは、どのデニッシュとどのティーを楽しみますか？ アイスでも、ホットでも。

EN・MUSUBI

今宮神社の玉の輿お守

京都・今宮神社で授かれる「玉の輿お守」は、「玉の輿」の語源となった女性、五代将軍綱吉の生母・桂昌院にちなんだもの。桂昌院は京都堀川の八百屋さんの家に生まれながら、時の将軍、徳川家光に見初められました。彼女の本名がお玉さんだったことから、こうした幸運な出会いを「玉の輿」と呼ぶようになったそうです。お守りには、お玉さんの生家にちなんで野菜があしらわれています。

●京都市北区紫野今宮町21
http://imamiyajinja.org



2010年のディスプレイコレクションから…。上・黒い木の葉がアーティスティックな冬、左・真っ赤なバレンタインハートをあしらった2月、中・フレッシュなグリーンをあしらった初夏、右・潮騒が聞こえてきそうな盛夏のディスプレイ。

ART×DISPRAY

ディスプレイから愛をこめて… モードなメッセージをどうぞ

京都・三条通りは、ブティックやカフェが軒を連ねる高感度なストリート。そのランドマーク「ル・グランマーブル カフェ クラッセ」も、シーズンごとに、ディスプレイでモードを発信しています。夏はさざ波の音が聞こえそうなマリンな装い、秋風の頃は、黒い木の葉が舞う、ちょっとシックなイメージで。美しい季節をアートで表現する、グランマーブルからのメッセージです。（ル・グランマーブル カフェ クラッセ／ショップデータはp7）

MACCHA STORY by GION TSUJIRI

◆第3回

おいしい抹茶は「日陰育ち」

抹茶は、煎茶と同じ茶の木からつくられます。違うのは、育ちと作り方。抹茶になる茶の葉は新芽が出始める頃から、よしずやワラで覆いをかけます。「日陰育ち」で柔らかい葉に育ち、直射日光をさけることで、うま味とコクのある香りのいいお茶になるのです。茶摘みは萌芽から約20日後「一芯二葉」（新芽の先端から二枚の葉がついた部分）を手作業で丁寧に行います。茶葉の収穫は一年に一度、一番茶だけを使用します。ここまでは玉露と同じですが、葉の「揉み」をしません。葉の姿のままで乾燥させ、茎を取り除き、葉肉のみに加工した碾茶（てんちゃ）を、石臼で時間を掛けて挽いて抹茶（粉末）にします。碾茶は石臼の回転速度、湿度により味・色・香りが違ってくるほどデリケートです。丹精こめた製法ゆえの、深い香りとコクをお楽しみください。

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