

NEW OPEN: GRAND MARBLE 祇園店



グランマーブル祇園店
〒605-0074 京都市東山区祇園町南側570-238 京阪「祇園四条」駅6番出口から徒歩5分
Tel. 075-533-7600 Fax. 075-533-7601 11:00~20:00(季節により変動あり) 無休 (→MAP、データp13)

グランマーブルの直営店が、 京都・祇園に8月オープン

グランマーブルの直営ショップが、祇園・花見小路にオープンします。新しい祇園店でグランマーブルが提案するのは、シンプルで洗練された、和の世界観。グランマーブル祇園店だけの限定デニッシュや、特別にセレクトした和の小物もご用意して、お客様をお迎えします。



ロゴマークの松に込めた想い

グランマーブル祇園店のロゴマークは松。禅語に「松樹千年翠(しょうじゅせんねんのみどり)」という言葉があるように、一年中みずみずしい緑を見せる松は、風雪の中で常に変化し成長しながら「千年の翠」を保っています。変わらないように見えて、常に成長している松は、進化しながら変わらない信頼を得続ける。京都の老舗のものづくりの姿勢にも似たところがあると思います。グランマーブルは、この「松樹千年翠」の精神で、これまで以上にものづくりに取り組みます。そして、贈る人、贈られる人の喜びと感謝、その想いの重なり、たくさんの方々の笑顔が生まれることを願いながら、日本が誇る、贈る文化の一助となる事を目指します。

伝統とおもてなしの街、京都・祇園のこと

京都の観光の中心地でもある祇園は、昔ながらの古都の風情が大切に守られている街。芸妓さん、舞妓さんが、お座敷で舞を披露するお茶屋さんが軒を連ねる、古き良き時代そのままの町並みは、世界中から来られたお客様を、美と情緒で迎えます。祇園町(ぎおんまち)の歴史は、江戸時代に八坂神社の参拝客を迎えるための茶店が並んだ門前町として始まります。

明治5年(1872)から毎年春に開催されている「都をどり」の古いパンフレットと、2014年のパンフレット。右は、お茶席のお茶菓子のお皿。



EXCLUSIVE ITEM

グランマーブル祇園店オープンを記念して、 贅を尽くした限定シリーズ 「マーブルデニッシュ翠 SUI」登場!

グランマーブル祇園店のオープンを記念して、「マーブルデニッシュ 翠 SUI」が登場。贅を凝らした素材を選び抜き、グランマーブルの職人の中でも特に熟練した匠だけが手がける、マーブルデニッシュの最高級バージョン。特別な贈り物にふさわしい逸品です。丹精込めて一本ずつ焼き上げるこだわりゆえ、ご予約をいただいってからお作りさせていただきます。「マーブルデニッシュ 翠 丹波栗」は、和栗の中でも粒が大きく、最上のコクと甘さを誇る丹波栗を、たっぷり使用しています。ふんわりとしたデニッシュ生地と、重厚な丹波栗の風味が絶妙のコンビネーション。切り分けた時、ひと口はおぼった時に、贅沢なおいしさが極まります。今後、さまざまなフレーバーが登場予定。5000円(税別) ●予約販売となります。グランマーブル祇園店のみご注文を承ります。



「マーブルデニッシュ 翠 SUI」は、最上級のマーブルデニッシュにふさわしい、ノーブルな白のボックスに入れます。
※パッケージはイメージです。
変更になる場合があります。



RECIPE

デニッシュBLTサンド

レタス、トマト、ベーコンを挟んだ、定番のBLTサンドを、マーブルデニッシュでつくってみませんか? デニッシュのほんのりとした甘さが、レタスのフレッシュさとベーコンのコクを絶妙に引き立てます。美味しくつくるコツは、フィリングをたっぷり挟むこと。アボガドも加えてボリュームアップ。シャキシャキしたレタスとふんわりしたデニッシュの相性を、存分に味わってください。



●用意するもの
マーブルデニッシュ(お好きなフレーバーで)、マーガリン、マヨネーズ、レタス、ベーコン、アボガド、粒マスタード、ケチャップ(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、マーガリン、マヨネーズ、お好みで粒マスタード、ケチャップを塗る。レタス、ソテーしたベーコン、アボガド、トマトをのせる。
2 デニッシュをのせる。ピックなどを刺して全体をまとめて。
●POINT ●オーブントースターはあらかじめ温めてください。
●霧吹きなどでデニッシュを少ししめしてからトーストしてください。
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 ●Dojiproマージュ



チョコレートとマーブルデニッシュが絡めた「結」。

NEW SWEETS

新しい味わい。デニッシュとチョコレートの 「マーブルクランチ結 YUI」

マーブルデニッシュ、クルートに続く、新たなおいしさ、「マーブルクランチ結 YUI」が、グランマーブル祇園店にデビューします。口どけのいい上質のチョコと香ばしく焼いたマーブルデニッシュのサクッととした食感との出会いは、まさにおいしさの「結」。ティータイムに、お持たせに、気軽にご利用ください。チョコレート、ホワイトチョコレート、抹茶の3種あり、いずれも袋入りミニサイズ8個500円、箱入り8個1000円(税別)
●グランマーブル祇園店限定販売
(→ショップデータは p2&p13)

EN・MUSUBI

八坂庚申堂のくくり猿に 願をかけて、幸せをゲット

小さなぬいぐるみ「くくり猿」は、手足を縛り付けたお猿さん。ちょっとかわいそうな姿ですが、これは、猿を人間の欲になぞらえて、それを抑えることで、願いをかなえようという信仰から生まれたお守りです。手づくりのくくり猿が、幸せへの決意と想いを守ってくれます。
1個 500円、3連 1500円(地方発送可)(税別)
●京都市東山区金園町390
Tel.075-541-2565



日本古来の贈る形にインスピレーションを得てあつらえた新しいパッケージ。
※パッケージはイメージです。
変更になる場合があります。

上:「折り型」にしてメッセージカードになる横紙500円(税別)
左:金封をお届けする時の心遣い。横紙、カジュアルなデザインで幅広い用途に使えます。着物を包む「たとう紙」のパッケージも横紙、3600円(税別)
※デザインは変更になる場合があります。

TRADITIONAL HEART

日常に取り入れたい、 美しき和の心遣いアイテム

お茶をいただくとき、食事のときに活躍する和の万能ペーパー、懐紙。折り型にしてメッセージを届けたり、新しい使い方の提案も広がっています。ご挨拶には欠かせない「横紙」も、現代的でかわいいデザインが登場。ぐっと身近で使いやすくなった横紙や紙紗を日常に取り入れたいかがでしょう。
●グランマーブル祇園店ほか、直営店にて9月から取り扱い(店舗によって取扱アイテムは異なります)
(→ショップデータは p2&p13)

SEASONAL DANISH

ショコラとホワイトチョコが一つになった、 フォンダンショコラ・オレ

2014年をはじめに季節限定で販売され人気を集めたマーブルデニッシュ「フォンダンショコラ」が、ホワイトチョコレートとコンビになって登場。とろけるショコラとホワイトチョコレートのまろやかな甘さの2つの美味しさが、お口の中で幸せなハーモニーを奏でます。1400円(税別)
●グランマーブル直営店にて9/12~11/9販売
(→ショップデータは p2&p13)



MACCHA STORY by GION TSUJIRI

◆第10回 抹茶は、甘いものとのベストパートナー

お抹茶といえば、一緒にいただく甘いもの楽しみ方の一つ。ほろ苦さと甘さ、その正反対な味の組み合わせは、互いのおいしさを引き立てます。抹茶に含まれるカテキンは脂肪の吸収を抑える働きがあるとされます。そして抹茶は茶

葉をそのままお茶にしたものですから、ビタミンAと繊維が豊富。甘いお菓子をいただく時、ちょっと気になる健康のこと。抹茶の健康成分は、ヘルシーなティータイムの味方です。



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