

# HAPPY COLOURS FOR ALL CELEBRATION

おめでたい紅白で、登場。すべての“お慶び”のシーンに「LOVE MARBLE」

1本で2つの味が楽しめるデニッシュ「Deux MARBLE」シリーズの「LOVE MARBLE(ラブマーブル)」は、イチゴミルクとホワイトチョコレート甘さが一つになった、「紅白」の

マーブルデニッシュです。ご婚礼やご結婚記念日、お誕生、ご入学、ご卒業、お年賀など、あらゆる“お慶び”のシーンに、幅広くご利用ください。1300円(税別)



## グランマーブル祇園1周年を記念した紅白の「マーブルランチ結々YuiYui」

香ばしく焼いたマーブルデニッシュと、チョコがひとつになった「マーブルランチ結々YuiYui」にも、ホワイトチョコとストロベリーの紅白カラーが新登場。2色入りで、お土産に、ちょっとしたお祝いどうぞ。紅白4個ずつ入りで、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で限定販売 8月1日から発売予定 (→ショップデータはp13)



## SOLOR PRINT

グランマーブル× アンリアレイジのコラボで太陽光で色が変わるソーラーボックス、登場

純白のボックスが、太陽の光にあたると、みるみるカラフルなマーブル模様になる。不思議な「ソーラーボックス」を限定発売中です。革新的な服づくりで世界的に注目されるブランド「アンリアレイジ」森永邦彦のデザインで、2014年に発表されたコレクション「SHADOW」に登場した、光で色が変わるドレスにも通じるコンセプト。お好みのデニッシュを1本入れられます。写真はハニーフロマージュ。2150円(税別)



太陽光線の紫外線によって徐々に色が変化する、不思議なソーラーボックス。光が当たらなくなると、もとの白色に。

## RECIPE

マーブルデニッシュに和のトッピング

どちらかというと、洋のイメージのあるマーブルデニッシュですが、京都生まれのマーブルデニッシュには、抹茶やあんこなど、和のフレーバーも充実しています。そんなマーブルデニッシュをシンプルな工夫で「和スイーツ」にアレンジして楽しむレシピはいかがでしょうか。懐かしい甘さにお茶が恋しくなる、午後のひと時。年齢を問わず、おすすめレシピです。



●用意するもの マーブルデニッシュ(栗とあんこ祇園辻利抹茶スペシャル1枚)、あんこ、黒蜜、きな粉、それぞれ適量  
●作り方 1.スライスしたマーブルデニッシュにあんこをのせる。 2.きな粉、黒蜜をたっぷりかける。  
●POINT ●お好みでデニッシュもトーストしても、霧吹きで湿らせてから焼くのがコツ。このレシピに合うおすすめマーブルデニッシュ… ●祇園辻利抹茶あん、祇園辻利抹茶とハツ樞、京の秋味など。

## MESSAGE TOOLS BY KYOTO-SHUNJYU

「贈る文化」をはんなり彩る、かわいいメッセージツール「ぎをん春秋」のふせんといっぴつ箋、グランマーブル祇園で限定デビュー

ちょっとした贈り物にも、ひとこと、メッセージを添えてみたい。そんな時に手軽に使用して、贈る気持ちを伝えるいっぴつ箋やふせんの「ぎをん春秋」シリーズを、グランマーブルがプロデュースしました。マーブルランチ結々YuiYuiのチャームともリンクした、舞妓さんや、季節の花のデザイン。お土産にしても喜ばれそうです。

●グランマーブル祇園で限定販売 (→ショップデータはp13)



ぎをん春秋、いっぴつ箋(舞妓さん、扇子、桜の3種類)各400円、京ふせん400円、ぎをんシール280円。(いずれも税別)  
※デザインは、変更する場合があります。

## BRAND NEW! WEBSITE

新しいグランマーブルのWeb サイトは京都から発信する、スタッフブログにもご注目を

グランマーブルのWebサイトがこの秋、フルリニューアルします。スタッフブログで、四季折々の京都の情報をお伝えするほか、オンラインショッピングのラインアップもボリュームアップ。季節限定商品のニュース、グランマーブルが発信する最新情報が、よりタイムリーにお読みいただけるようになります。

http://www.grandmarble.com



## EN・MUSUBI

お祝いを彩る工芸品・水引で、ご縁を祈願

静けさにつつまれた京都大原にある三千院は、紅葉の美しさでも知られるお寺です。夏の青もみじと、秋の紅葉をイメージした緑結びのお守りは、結納飾りや熨斗などに使われる工芸品・水引。良縁への願いと心を伝えるお守りです。1つ800円。

●三千院 京都市左京区大原来迎院町540 Tel.075-744-2531



## CINNAMON & CARAMEL FLAVOR

シナモンとキャラメルが、まろやかにとけ合うマーブルデニッシュ「シナモンキャラメル」登場

人気のキャラメルのフレーバーに、あたたかな香りのシナモンを添えた「シナモンキャラメル」が10月から登場します。甘さと香ばしさのハーモニー。そこに、生地に練り込まれた紅茶のフレーバーの香り高さも相まって、忘れられない風味のマーブルデニッシュです。10月から12月の限定商品。1300円(税別)。

カットすると、シナモンのちょっとエキゾチックな香りがふんわり。コーヒーにも紅茶にもマッチします。



## MATCHA STORY by GION TSUJIRI

◆第12回 京都から、世界の宇治茶へ

宇治茶の始まりは、鎌倉時代に榮西禪師が母ノ尾 明恵上人に分け与えた茶種を今の宇治市などに植え始めたのが始まりです。室町時代に幕府の奨励で茶園が開かれ、宇治茶と呼ばれるようになったのは江戸時代初期から。青

空の下に雄大に広がる宇治の茶畑は、日本人とお茶の長い付き合いを思い起こさせる懐かしい風景。この「宇治茶生産の景観」は、世界遺産の登録を目指して様々な取り組みが始まっています。宇治の抹茶は、覆いをかけた茶園で栽培された茶葉を採らずに乾燥させた「碾茶」を、石臼で挽きます。長い歴史と自然の賜物をそのままいただく、贅沢なお茶なのです。

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

