

FACTORY SHOP GRAND OPEN

GRAND MARBLE 20周年を記念して本社にファクトリー店がオープン ファクトリー店限定、焼きたてマーブルデニッシュも販売



初めてのおいしさ!ファクトリー店だけで出合える、 焼きたてマーブルデニッシュ「blanc(ブラン)」

白いファクトリー店とともにデビューした「blanc(ブラン)」は、フランス語で「白」という名のとおり、プレーン生地のおいしさをお楽しみいただけるマーブルデニッシュです。できたてを召し上がっていただきたいから、ファクトリーで焼き上がり次第、店頭に並べています。湯気とともに立ちのぼるマーブルデニッシュの甘い香りにうっとり。コンフィチュールやハニーのほか、クリームチーズやオリーブオイルとも好相性です。

焼き上がりの時間はお問い合わせください。1100円(税別)。
※売り切れの際はご容赦ください。



今年、20周年を迎えるGRAND MARBLE。本社、ファクトリーに隣接する場所に、この春、ファクトリー店がオープンしました。場所は、京都から大阪、東京をつなぐ国道1号線のほど近く。はっと目を引くピュアホワイトの建物が目印です。シンプルシックなインテリアの中、ファクトリーから流れて来る甘い香りにくすぐられながら、心地よくお買いものを楽しんでいただけます。季節限定と定番のマーブルデニッシュ、豊富なラインアップのほか、ここだけの楽しみが、ファクトリーのオープンから焼き上がり次第店頭で登場する「blanc(ブラン)」。焼きたてを手でちぎっていただくマーブルデニッシュのおいしさは、初めての体験。



左:季節とレギュラーのデニッシュ12種類以上を販売するファクトリー店。右:オープニングには、大勢のお客様にご来店いただきました。

新オープンファクトリー店でのCSR活動 「もったいない心」にありがとう

グランマーブルはこれまでLOVE MARBLEというテーマで、社会貢献活動を展開してまいりました。ファクトリー店では、わずかに規格に合わなかったり、賞味期限が短くなった製品を特別価格でお頒けし、その売り上げを全額インクリボン京都の活動にお役立ていただいています。



LOVE MARBLEのステッカーを貼った袋入りで販売。数には限りがあります。



●京都市南区上鳥羽北島町93
近鉄「上鳥羽口」駅徒歩約12分
Tel:075-682-1200 10:00~19:00 無休

RECIPE

マーブルデニッシュで 食べごたえアリのひと皿を… もちりトースト

スイーツのイメージのマーブルデニッシュですが、ちょっとしたひと工夫で、食べごたえのある軽食にもアレンジできます。用意するのは、ファクトリー店とともにデビューした「blanc(ブラン)」など甘みの少ないフレーバー。ここに、薄切りのお餅を乗せて、さらに明太子とチーズをトッピング。マーブルデニッシュのふっくら×



お餅のもっちり、
ふたつの食感がマッチした
お腹も満足な一品に。朝食やランチにもおすすめです。



- ◎作り方
1.厚めにスライスしたマーブルデニッシュに、しゃぶしゃぶ用の薄切りの餅を乗せる。
2.明太子をほぐして塗り、その上に溶けるチーズを乗せて、オーブントースターで焼く。
3.焼き上がったらオリーブオイルを適量かける。

POINT ●明太子に加えてマヨネーズを塗っても濃厚な味わい。このレシピに合うおすすめマーブルデニッシュ…
●blanc(ブラン)、Dojiフロマーシュなど。



RETRO & SWEET

懐かしスイーツのフレーバーの マーブルデニッシュ「プリン」が、復刻版で登場。 オレンジボックスふせんを限定プレゼント

とろけるようなカスタードの風味と、ほろ苦いカラメルハーモニー。大人も子供も大好きなプリンのフレーバーのマーブルデニッシュが、創業20周年を記念して復刻。カットすると黄色と茶色のプリンのツートーンがあらわれて、そのノスタルジックな味とルックスも、お楽しみ。オリジナルデザインのオレンジボックスふせん付きで、7月~12月限定発売。1300円(税別)。



創業20周年のありがとうの気持ちをこめて、ボックスの中にオリジナルのふせんを入れてプレゼント。記念日やお誕生日、贈り物の日を忘れないように、手帳に貼っておきたい。



7月は祇園祭の鉢、紅葉の季節はモミジ、クリスマスやバレンタインデーのチャームも。マーブルランチ結々 祇園店限定発売 袋入りミニサイズ8個500円(税別)。(シヨップデータはp10)

SEASONAL DECORATION

マーブルランチ「結々」の、 季節替わりのチャームにご注目

上質のチョコと香ばしく焼いたマーブルデニッシュの美味しさが出合う、マーブルランチ「結々」。お土産、おもたせとしてご好評をいただいている秘密が、季節替わりのチャーム。人も贈りものも、一期一会。その時、その人にだけ、「贈る喜び」を小さなチャームに込めています。



EN・MUSUBI

かぐや姫守り、美しさと幸せ祈願

エジソンが電球のフィラメントを京都の八幡の竹でつくったことで知られる竹の名産地、八幡。ここに鎮座する石清水八幡宮では、かぐや姫守りを授けられます。ひとつひとつ貝殻に生地を貼って手づくりされた細やかで愛らしい姿から、あらゆる男性を魅了したかぐや姫の姿をしのびつつ幸福祈願。1000円。

●石清水八幡宮 Tel.075-981-3001

AUTUMN HARMONY

レーズンが風味を添えて、 こっくりと熟した秋の実りを満喫するマーブルデニッシュ「パンピング」

ふんわりした生地の中に、こっくりなめらかなかぼちゃあんがたっぷりと織り込まれ、それをレーズンの香りが包み込む…。季節限定マーブルデニッシュ「パンピング」は、深まる秋、豊かな実りを感じる季節にふさわしい、心に響くおいしさです。温かい飲み物と一緒にどうぞ。



サワークリームを添えると、パンピングのコクがひきたちます。軽トーストして、シナモンの香りを味わっても。9月~12月販売。1300円(税別)。

MATCHA STORY by GION TSUJIRI

◆第14回 ストレートをちょっとアレンジ、抹茶マッキアート

抹茶フロート、抹茶オーレ…抹茶ドリンクのバリエーションは今や多彩。「抹茶マッキアート」もその一つ。イタリアでは、エスプレッソに少しだけミルクを加えて飲むことを「シミをつける=マッキアート」というふうには呼んでいます。エスプレッソをこよなく愛しているイタリア人にとって、コーヒーはス

トレートで飲むのが最高。「だけど、たまにはあえてミルクでシミをつけてみるのも悪くない」。そんなニュアンスが伝わります。抹茶の本場の味を知っているからこそアレンジは楽しいのです。熱いミルクをミルクフォーマーで泡立てて、ふんわりシミを付けて味わう抹茶マッキアートはいかがですか?

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

