



BRUNCH WITH MARBLE DANISH

甘いだけじゃないマーブルデニッシュ
ブランチにもオススメの「チーズ&ベーコン」

表紙に登場しているマーブルデニッシュ「チーズ&ベーコン」は、ふわりデニッシュに芳醇なカマンベールチーズ、そしてコクのあるベーコンが入った文字通り「甘いだけじゃない」マーブルデニッシュです。ポーチドエッグやサラダを添えて、ブランチにもどうぞ。1月〜6月の限定販売。1300円(税別)

MARBLE CRUNCH IN NEW LOOK

おもたせは、可愛くシックに
マーブルクラッチの新しいパッケージが登場

マーブルデニッシュをサクサクの食感に焼き上げ、ショコラをからめたマーブルクラッチに、新パッケージが登場しました。ショコラ、抹茶、ホワイトチョコのショコラブラン、苺味のショコラフレズズの4種類の味の「アソート」やショコラフレズズとショコラブランの紅白の詰め合わせ「ラブ」など、バリエーションも色々。3種類の形を、オレンジ、ピンク、ブラウンの3色で展開しています。



Paper Bag

ボリュームたっぷり、気さくなおもたせに
マーブルクラッチ ミニ8個 500円(税別) (左:4種×2個、中:ショコラ8個、右:ショコラブランとショコラフレズズ4個ずつ)

Bag Package

手のひらに乗る、可愛いバッグ型パッケージ

マーブルクラッチ ミニ5個 550円(税別) (ショコラ2個+3種類1個ずつ、またはショコラ5個、またはショコラフレズズ2個+ショコラブラン3個)



Paper Box

ご挨拶など、あらたまった贈り物にも
マーブルクラッチ レギュラー8個 1000円(税別) (左:4種×2個、中:ショコラブランとショコラフレズズ4個ずつ、右:ショコラ8個)

SIGNATURE FOOD OF OSAKA

贈られた人も、スマイル&サプライズ
マーブルデニッシュ「たこ焼」

大阪限定

マーブルデニッシュのフレーバー数あれど、これは初めての「ビールに合うマーブルデニッシュ」。大阪名物たこ焼きフレーバーのマーブルデニッシュが、大阪限定で販売されます。デニッシュにソース味の意外なハーモニーに話題が集まりそうです。1200円(税別)。大阪地域の直営店と催事のみで1〜4月の販売。(ショップ、催事データはp11参照)



ほのかに甘いマーブルデニッシュに、ソースとマヨネーズの風味、紅ショウガがアクセント。



ボックスには、大阪名所のシルエットをデザインした特製シールを貼っています。

RECIPE

マーブルクラッチとベリーの
KAWAIIミニパフェ

いまカフェの花形メニューは、インスタ映えするカラフルなパフェ。マーブルクラッチの4つの色、コロコロした形は実はパフェに盛りつけると可愛い。グラスにアイスクリームを入れて、マーブルクラッチをトッピング。マーブルクラッチの味は1種類でも数種を使っても、サクサクの食感がクリームと好相性です。



◎作り方 1.マーブルクラッチ(ミニまたはレギュラー)5〜6本を軽く砕き、グラスにアイスクリーム(ディッシャーかスプーン2杯程度)と交互に入れる。2.苺とマーブルクラッチ(写真はショコラフレズズのミニ)をトッピング。お好みでアンゼリカやアラザンなどで、さらにデコレーションを。

POINT ● マーブルクラッチの全てのフレーバーで作れます。マーブルクルートでもお試しください。



CAFE SALON GION

グランマーブル祇園店2階が、
シャンパンを楽しめる大人のサロンに

京都の花街、祇園の花見小路に暖簾を掲げるグランマーブル祇園の2階に、カフェサロンがオープンします。空間デザインはクリエイティブ・プラトホーム「SANDWICH」が監修。コンセプトはシャンパンを楽しめる大人のサロン。昼下かりにマーブルデニッシュをつまみながらシャンパングラスを傾ける...そんな特別なひと時を祇園でお過ごしください。2018年早春オープン予定。



TRICOLORE WITH BERRY & BERRY

移転オープンする堂島店に登場
ブルーベリー&苺&プレーンの限定デニッシュ

大阪のサロン ドグランマーブル堂島が、この春開業するライズホテル大阪北新地に4月2日に移転オープン。それを記念して、マーブルデニッシュ「堂島ベリー」を販売します。プレーン生地と甘ずっぱい苺生地、ブルーベリーの香りのフレッシュな3色フレーバーに新しいショップで出会ってください。サロン ドグランマーブル堂島の店頭のみで4月2日から販売。1200円(税別) (ショップデータはp11参照)



GRAND MARBLE HARBIN, CHINA

中国で初めてのグランマーブルショップが
ハルビンの「王府井(ワンフージン)」にオープン

ハルビンは、今まさに発展中の大都会。2017年12月、その賑わいの中心に、中国を代表する百貨店「王府井(ワンフージン)」が、約230ものブランドが揃うショッピングモールをオープンしました。グランマーブルはここに、中国で初めての直営ショップを出店。さらに現地ファクトリーも開設。日本のおいしさと贈る文化を伝えていきます。(ショップデータはp11参照)



CAFE SWEETS & MARBLE DANISH

グランマーブル ファクトリーカフェだけの、
マーブルデニッシュスイーツたち

グランマーブル ファクトリー店の2階にオープンしたカフェで、マーブルデニッシュを使ったオリジナルスイーツが好評です。一番人気はアイスとマーブルシロップを添えた熱々の「マーブルフレンチトースト」。ファクトリー店のみで焼ききたてを販売しているマーブルデニッシュ「ブラン」にアイスとトッピングソースを添えた「焼ききたてブラン」(500円・税別、時間限定メニュー)など、プレミアムなメニューばかり。(ショップデータはp11参照)

(左) マーブルフレンチトーストは800円(税別)。グランデニッシュか、マーブルデニッシュの2種類からデニッシュを選べます。(右) マーブルデニッシュが入ったマーブルプリン350円(税別)。(右下) コンテンポラリーアートが飾られたカフェの店内。



MATCHA STORY by GION TSUJIRI

◆第17回 ヨガにも抹茶

欧米では抹茶はビタミン豊富な健康ドリンクとして人気ですが、中でも熱心な抹茶好きは、ヨギー(ヨガをする人)。抹茶は、座禅の眠気を払うために飲まれていました。ヨガで大切なもの瞑想なので、心身のエクササイズを深めたいヨギーにとって抹茶は特別な飲み物なのです。さらに

ヘルシーさを求めて抹茶をバナナやアボカド、ヨーグルトとシェイクして飲むヨギーも多いようです。禅の修行とともに日本にもたらされた抹茶が、心と体を整える飲み物として日本から海の向こうへ広まっています。



お茶飲んで元氣長生き幸せに。—— 祇園辻利。 御茶 祇園辻利 <http://www.giontsujiri.co.jp>