

LIMITED DANISH

ホワイトボックスに包まれた
直営ショップ限定デニッシュ

季節限定のマーブルデニッシュに加え、さらにプレミアムな、大阪地区の直営ショップ限定デニッシュが登場。「ビジュ」(1470円・税込)はその名の通り、宝石のようにとりどりのドライフルーツがちりばめられた、夢のようにラグジュアリーなデニッシュです。大阪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、サロンド グランマーブル堂島、ビジュ ド グラ

ンマーブル周防町だけの販売です。また京都のル・グランマーブル カフェ クラッセでは、7月1日～8月31日まで「祇園辻利濃茶」(1260円・税込)が登場するほか、秋にも新商品を予定しています。ショップだけで出せるおいしさ、どうぞお見逃しなく。(ショップデータはp7)

※店頭販売限定のため、発送は承っておりません。



直営ショップ限定のデニッシュは、ホワイトボックス入り。持っていること、差し上げることがちょっと特別に感じられるルックスです。

ドライフルーツを練り込んだ、彩りも豪華な「ビジュ」。直営ショップ限定デニッシュの詳細は、店頭、ホームページでチェック！



シーズンごとに展開される、グランマーブルのオレンジボックスを舞台にした、小さなファンタジー。イメージーションが広がります。

DOLL× DISPLAY

ドールも踊る…
アートなウィンドウに、ご注目

シーズンやイベントごとに、ご来店いただくお客様や道行く人たちの眼を楽しませている、グランマーブルのショップウィンドウ。大阪、京都の2つのショップで春に展開していたディスプレイは、デニッシュのボックスからバラの花が飛び出し、かわいいドールが戯れる、小さなファンタジーワールド。グランマーブルのショップでは、都会の中のウィンドウに、季節ごとにさまざまなドラマを描いてゆきます。ご注目ください。(ビジュ ド グランマーブル周防町、ル・グランマーブル カフェクラッセ/ショップデータはp7)



RECIPE

そのままでもおいしいマーブルデニッシュですが、ひと工夫すると、思いがけないバリエーションを発見できます。このコーナーでは、簡単にできるマーブルデニッシュのアレンジレシピをご紹介します。手作りで、あなただけのマーブルデニッシュの新しい味に出会ってください。

カレー・クロックムッシュ

◎用意するもの
マーブルデニッシュ「プレステージ」約2.5cm 2枚
カレー 大さじ8杯
モッツァレラチーズ 50g (とろけるチーズでも)



STYLISH WATER

キラキラボトルがまぶしくて…
眼にものどにもおいしい水

グランマーブルのショップで、なんとオシャレな水を発見。格子模様が目立つ立体的に浮かびあがるデザイン性の高いシェイプは、神戸ポートタワーをイメージしたもの。ボトルの中身は、名水100選に選ばれている布引の水。ボトルがスタイリッシュ過ぎて、捨てるのがもったいない?ご安心を。このボトルは通常のペットボトルよりもずっと頑丈で、飲み終えたあと再利用も可能です。315円、コースター付き1300円(いずれも税込)。(グランマーブル全店で取り扱い/ショップデータはp7)



LEDを内蔵したコースターの上に置くことで、イルミネーションが輝きます。キャップマークデザインはDior、Nike+などで活躍するキャラクタークリエイターTAROUT。

◎作りかた



- 1 約2.5cmにスライスしたプレステージの片面にカレーを塗ります。
- 2 チーズをたっぷり乗せます。
- 3 オープントースターに入れてこんがり焼きます。

カレーの辛さと、プレーンなマーブルデニッシュ「プレステージ」のほんのりした甘さがマッチしたおいしい。朝食にも、サラダを添えてランチにも。残りもおシャレにアレンジできます。カレーやチーズの量はお好みで。グラタンや、ミートソースでもおいしいですよ。



TARTINE

カラフルなポンポパリが
彩りあふれるタルティーヌに

ピーズを練り込んだピンク、ホウレン草を練り込んだグリーン、パンプキンを練り込んだイエロー、そしてプレーンな白。かわいくてカラフルな4色のプチパン、ポンポパリがフランス式のオープンサンド、タルティーヌになりました。トッピングの取り合わせは、季節の野菜とスパイス、チーズなど、どれも小さなオードブルのような繊細さ。色彩とおいしさのハーモニーをお楽しみください。1個290円(税込)。(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)

EN・MUSUBI

想いはメールよりも恋文で…
随心院の「小町便箋」

京都、山科の随心院は、正暦2年(991)創建の古刹。寺院のある「小野」という地名からも祭せられるように、美貌の誉れ高い平安時代初期の才女、小野小町ゆかりのお寺です。ほんのりピンクの小町便箋で一筆したためれば、歌の才能で男性をとりこにした小町にあやかって、気になる人のハートをつかめるかもしれません。

●京都市山科区
小野御霊町35
http://www.zuishinin.or.jp



小町便箋と小町封筒のセット 700円(税込) (筆は商品に含まれません)。

CHARITY FAN

扇子に乗せるメッセージ
熱くてクールなチャリティ・ファン

京扇子の老舗、白竹堂は、アーティストとコラボレートしてメッセージやイラストを添えたオリジナル扇子を制作。売り上げを東日本大震災の被災地へ寄付するチャリティを行っています。過去にも奥尻島沖地震、阪神大震災でアーティスト扇子によるチャリティを実施してきました。今回の参加アーティストは泉谷しげる、LOVE PSYCHEDELICO、斉藤和義ほか10名。涼しい風と被災地への熱いハートを伝える扇子です。
●京都市中京区麩屋町通六角上ル白壁町448
http://www.hakuchikudo.co.jp



写真は白竹堂の通常商品の扇子「優香」(10500円)。白竹堂本店の他、新宿高島屋、銀座三越、阪急うめだ本店でも取り扱い予定。各種限定500本、2000円。(いずれも税込)



左から、ゴマベシャメルとレンコン、ひじき、パプリカ、インゲン/クリームチーズ入りカボチャのサラダとベーコンチップ・アーモンドのせ/キャベツとキノコのアンチョビソース、タッパード/ベシャメルソースとジャガイモ明太子ソース、ピンクペッパー(トッピングは季節によって変わります)



FESTIVAL

時代祭に込められた、
故郷への愛と、絆へのエール

10月に開催される京都市三大祭り・時代祭は、実は明治28年(1895)、市民で組織された平安講社によって始まった、まだ時代の浅いお祭りです。当時、京都の人たちは、東京に首都が移ってしまったことで意気消沈していました。祭りのハイライトにきらびやかな時代装束の行列が企画されたのは、市民が古都の誇りを取り戻せるように、という思いがあったのでした。お祭りには、土地への誇りと絆を強める役割もあります。この秋、日本各地で開催されるお祭りが、みんなの心を晴れやかにしますように。

●10月22日(雨天順延)時代祭有料観覧席2000円(指定席・パンフレット付き) Tel.075-752-0227 (京都市観光協会)

MACCHA STORY by GION TSUJIRI

◆第4回

「秋は、抹茶のお正月」

「お茶の季節」、いつだと思われますか? お茶のシーズンとして思い浮かぶのは、新茶の出る5月。摘みだてのフレッシュな葉が煎茶として最初に出回る時期です。茶の湯の世界では、11月が、新たなお茶を用いる始まり、つまりお正月なのです。春に摘んで、碾茶(てん茶)にされたお茶は、いったん茶壺にしまわれ、寝かされます。壺と蓋とは美濃紙で糊付けで封印され、11月にその蓋を開けて新茶を出すことを「口切り」といいます。この茶を石臼で挽き、初めて客人をもてなすのが「口切りの茶事」で、茶の湯の世界ではもっとも厳粛な茶事です。壺の中で夏を越してまろやかになったお茶への期待と感謝を感じながらいただく一服。気持ちも引き締まる、抹茶のお正月です。



お茶食べて元氣長生き幸せに。——祇園辻利。 ☎ 075-752-0227 http://www.gionsujiri.co.jp