



清水です こんにちは！

皆さんこんにちは！パティシエ通信担当の清水です。パティシエ通信23号はいかがでしたか。このパティシエ通信は、2018年12月からご利用頂いた皆さんにお届けしています。

### お歳暮の歴史と始まり

お歳暮のルーツは中国にあります。中国では、神々のお祭りでのお供え物を季節ごとに贈っていました。1月15日を上元、7月15日を中元、10月15日を下元といい、天の神を祭る日としていました。これが日本古来のお盆、祖先の霊を供養する行事が混じり、定着したのがお歳暮、中元です。日本でのお歳暮の歴史が始まったのは室町時代とも言われています。その後江戸時代には一般的な風習として全国に広まり明治30年頃には現在のようなお歳暮の形になりました。



### 正倉院展に行ってきました 一度見てみたいと思っていた日本の考古！

御即位記念特別展「正倉院の世界—皇室がまもり伝えた美」約9000件の宝物を1260年以上にわたり伝えた正倉院宝物。息をのむ美しさと圧倒される先人の技術、1200年前の貴重な文化財を目の当たりにし、しばし宝物の前に佇んでしまう人たちがばかり。塀螺鈿背八角鏡(へいらでんはいのほっかくきょう)国家珍宝螺鈿に記された20面の鏡の一つ。琥珀と螺鈿(夜光貝の真珠層)を天井世界の空想の花にみたくて画面一杯にトルコ石細工を詰め込んだ美しさは、ためいきの出る豪華さでした。黄熟香、織田信長がこの香木を得たとい熱望し一部を切り取ったことで有名、今でも高い香りを放っています。正倉院の琵琶など見所一杯でした！

## 佐野 卓也の

## パティシエの仕事

## パティシエ通信読者プレゼント 同封のクーポンでXmasケーキご予約受付中



佐野シェフ自慢のスイーツ、こだわりのスイーツを紹介するコーナーです！

今回は、Xmasのこだわりスイーツを紹介します。

イベントスイーツで、美味しいを表現するとき大切なことは イベントに合わせた食材の組み合わせ。

今回はXmasスイーツです。

**佐野 卓也氏**  
多くの名店で  
修行と研鑽を重ね  
2018年より  
エミリーフロージェ  
シェフ就任



### クリスマスツリー

食事のあとにお薦めの大人味スイーツ

クッキーの底生地にサブレを使用 **¥580+税**

サクサクのサブレはバターをふんだんに使用して香り豊かに仕上げました

生クリームと苺のクリームでデコレ ベリーを飾ります

ベリークリームの上に生クリームを絞り

更に苺のクリームで包みます

### 4種のベリークリーム

クラフティーの上に濃厚なベリークリームを絞り

程よい酸味と口溶けの良い大人味にしました

底生地の上に フルーツ入クラフティー

苺・ブルーベリー・赤スグリの

カスタードプリンを中に忍ばせました

### シェフのお薦め 今年のノエル

フルーティーなチーズケーキに仕上げました



### ノエルフロマージュ

¥3800+税

まろやかな北海道産のクリームチーズをムースに

して3種のベリーを中に閉じ込めました

エミリー自慢のマカロンでお洒落に可愛くデコレ

## ど~しよう 今年の暮れのご挨拶！ ど~しよう 年の初めのご挨拶！ そんな時にお薦めです！

年に2回贈る日本人の1年を半分に分ける習慣

お世話になった人にお礼の贈り物をする風習は世界中にあります。日本人は、年に夏と年末の2回、日ごろの感謝をこめて贈り物をします。そもそも日本人は1年を半分に分けて同じような行事を繰り返して生活を成り立たせていました。半年の終盤ごとに身に付いた罪やケガレを祓う習慣などから、神への感謝のお供え物が、お世話になった方への贈り物へと定着して行きました。

さて皆さん 今年はどうな贈り物を考えていますか！

### ど~しよう 迷った時の ギフト紹介

グランデュオ店は税込3240円以上、JREポイントカードをご利用で **送料無料**

<p>アルザスA</p>	<p>アルザスB</p>	<p>アルザスC</p>	<p>立川めぐりA</p>	<p>立川めぐりC</p>	<p>お年賀イメージ</p>
<p>シュレンヌ A</p>	<p>シュレンヌ B</p>	<p>Angéまどれーぬ 5個入</p>	<p>Angéまどれーぬ 10個入</p>	<p>フィナンシェセット 10個入</p>	
<p>フィナンシェセット 15個入</p>	<p>エミリーセレクト 個入</p>				

### 忘れて困る 挨拶菓子 準備は万端ですか！

ガレットデロワ ¥2000(税込) 日持ち2日間

### 12月29日(日)~1月7日(火)迄の限定販売

サクサクのパイ生地にアーモンドクリーム

清水がはまった絶品クリーム

何度食べても本当に美味しいです！

(予約販売、承り中)



年末の忙しさは主婦の悩み！ やってみたいリスト！

- ・年賀状の作成
- ・新年に必要なものの購入
- ・大掃除の準備
- ・特売の店舗チェック
- ・不要品の整理
- ・溜め込んだ録画の消化
- ・書類の整理
- ・年末年始のスケジュール
- ・お墓参り
- ・正月の挨拶回りの計画

### さて、今年は何から始めますか？

### 家族の集まる団らんに お薦めのスイーツ！

半熟黒チーズ (バスク風チーズケーキ) ¥1750+税

純国産もみじ鶏の「立川こだわり卵」を使用して色が濃く臭みのない採れ立ての新鮮な卵と、クリーミーなチーズで滑らかな食感と半熟感にこだわりました。カラメル系の香りのしっとりとしたチーズケーキです。



グランデュオ店取り扱い

日持ち 冷凍で2週間

未開封のまま冷蔵5℃以下で5日間 開封後2日間

## 堀 三知代の おいしいお菓子コーナー



皆さんこんにちは、甘いものがこの世で一番好きな堀です。いつもエミリーフロゲ本店、姉妹店をご利用頂き有り難うございます。私、堀が美味しいお菓子をお知らせするコーナーです。エミリーフロゲでは常時25種以上のスイーツがケースに並びます。イベントスイーツも同時に登場するので30種類以上になることも！今回はマンスリースーツに登場したお薦めスイーツをお知らせします。



- 上掛けチョコに
- ローストアーモンドを入れました
- スイートチョコの生地
- クーベルチョコ入りの生地
- チョコガナッシュ
- 最高級VSOPコニャックでコンポートした
- イチジクのチョコレート生地

ショコラフィグ ¥550+税

2種類のチョコ生地を4層に重ねたチョコレートスイーツ  
しっとりした濃厚なガナッシュショコラの組合せ、コンポートフィグのコニャックの香りの大人スイーツに仕上げました。

### ドイツの伝統菓子 「シュトーレン」 数量限定品

A 250g ¥1,350+税 B 500g ¥2,700+税 (箱入り)

ヨーロッパではクリスマスの4週間前から当日まで、毎日一切れづつ食べられているそうです。赤ワインで煮込んだイチジクとアーモンドドライフルーツをたっぷり加えた、味わい深いシュトーレン 製造後1ヶ月間熟成の為追加製造が出来ません、予約をお勧めします



焼き上げたシュトーレンを溶かしバターに浸し深い味わいに

12月1日から販売開始します 予約も承ります

### 12月の クリムト新メニューのお知らせ

毎月新パスタとドリンクが登場します！



クリムト 梅原店長



12月のマンスリーパスタ  
カルボナーラ



マンスリードリンク  
ホワイトショコララテ

### 大反響の焼きたてコルネ 5の付く日に焼きたてコルネを販売予定



クリムトでは、前回大反響のコルネを毎月5の付くお菓子の日に販売を予定しています。  
焼き上がり時間は、10時、15時、17時の3回！  
焼きたてのサクサクコルネ是非どうぞ  
また、季節やイベントで中のクリームが変わります。  
2月チョコ 3月桜 4月コーヒーを予定

### 清水家の簡単料理 紹介コーナーNo.24

#### 材料

- かぶ 中 5~6コ
- ベーコン 100g
- 酒 大さじ 2
- コンソメ顆粒 小さじ 1.5
- 塩コショウ 少々

#### 作り方

- ① かぶの皮をむき、4~6コの1口大に切っておく。かぶの葉は芯の柔らかい部分を取り切っておく。
- ② フライパンにかぶを入れ、酒、ベーコン、コンソメ顆粒を入れて、蓋をし弱火で3~4分蒸し煮します。
- ③ かぶが白く透き通ったら蓋をあげ、かぶの葉を入れて水分が無くなるまで炒めます。
- ④ かぶが柔らかくなってきたら塩コショウで味を整え出来上りです。

パティシエ通信は、スタンプカードや会員登録・ネットなどのご予約のお客様で、過去1年間にご利用頂いた方にお知らせしています。会員様だけにお知らせする企画やお得な情報も合わせてお知らせ致します。お暇なお時間にお読み頂ければ幸いです。

## 堀のお薦め マンスリーギフト

毎月 NEWギフトが登場！ お友達や、大切な方へのプレゼントにお薦め

### アマンドショコラ



¥518 (税込)  
アーモンドをキャラメル掛けて、ミルクチョコとココアでコーティング



### アリス缶

¥1,914 (税込)  
フィナンシェと人気焼き菓子の詰合わせ



### クリスマス

### マンスリーギフトコーナー



ルタ ¥950 (税込)  
フィナンシェ3種とXmasクッキー



アマリア ¥1,018 (税込)  
バラエティ5種の焼き菓子セット



### ペカンナッツショコラ

¥518 (税込)

ペカンナッツをホワイトチョコでコーティング

### 2020年 福袋

エミリーフロゲ自慢の焼き菓子が沢山入った福袋です  
1月2日より販売します、数に限りがありますお早めに！

福袋には色々な焼き菓子が入ります！今回は合計 ¥3055相当のお品です 特別価格 ¥2,000(税込)



福袋の美味しい焼き菓子！ こっそり教えてしまいます

栗のパウンド ¥1100 フィナンシェ3種 ¥530 サブレ2種 ¥240

BBマドレーヌ ¥200 コーヒーパック ¥375 アマンドチョコ ¥610

合計¥3055 税込¥3300相当のお品ものが

¥2,000 (税込) 売り切れの際はご容赦ください

2020年は ご褒美バレンタイン！  
自分用に それともお友達にプレゼントしますか！



### 生チョコ

10個入 20個入  
2種類のチョコをブレンド  
滑らかな口溶けは絶品

バレンタイン商品 & ホワイトデー商品でお待ちしております！



### スティックチーズ



### スティックショコラ

### チョコフィナンシェ



### アマンドショコラ



### オレンジゼット

オレンジピールを丁寧にビターチョコでコーティング  
お酒にも良く合う大人テイストの超人気商品

### エミリーフロゲ&クリムト 2020年 4月迄の予定をお知らせします

- 1月 新商品 柚子プラリネ・苺のタルト マンスリーギフト 登場
- 2月 スティックショコラ バレンタインドリンク 季節のパスタ 登場
- 3月 ホワイトデー 雛祭り 桜スイーツ 登場 苺農園直送苺フェアを実施
- 4月 創業祭スイーツ 創業祭メニュー 登場 スタンプラリーでプレゼントゲット！

### かぶとベーコンのやわらか酒蒸し



尚、ご意見ご希望等ございましたらご連絡下さい。〒190-0012 立川市曙町2-5-1  
鞠美和ギャラリー パティシエ通信担当 清水 遼 ☎(042)526-1818 fax(042)522-5112