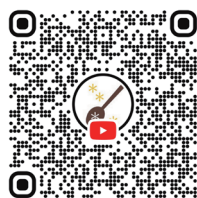


ひみつのひとさじ 通信

2025.11月号 No.2

みなさんこんにちは。今年も残すところ2ヶ月を切りましたね。
今年新しく始めたことがいくつかあるのですが、そのひとつがこの
『ひみつのひとさじ通信』です。まずは10月号いかがでしたか？
実店舗がたい私たちは、お客さんと会話を交せる機会が
あまりありません。そこで思いついたのがこの手描き新聞。
一方的ではありましたが、普段私たちが思っていることをお伝え
したり、SNSでは伝えきれないようなお取り引きさまから
仕入れてくるのかをご紹介したり、それぞれの暮らしにかける思い
なんかをお伝えすることで、もっと身近に感じていただけるように
なるのではないかと、そう思って毎月(たぶん)発行することにした。
私たちのお店のことをもっと好きになっていただけるよう頑張りますね。



YouTube 配信はじめました〜

※ 茶屋物転6周年記念クーポン ※

クーポンコード：R710 (英数字入力)

利用期間：2025年10/1 ~ 12/24

会員様限定。更に5%OFFクーポンです！

11月のお菓子



« La France »

ラ・フランスのタルトのお話し

今月の季節のお菓子「ラ・フランスのタルト」について、
今回はその歴史を辿ってみようと思います。

このタルト、実はフランスでは「タルト・ボードール (Tarte Bourdaloue)」
と呼ばれています。1850年代にパリ9区のボードール通りに
「Pâtisserie Lesserteur」というお菓子屋さんができ、そのお店の
スペシャリテがクリームと洋梨を組み合わせたタルトだったよう。
なぜ通りの名前が洋梨のタルトの名前になったのかは謎です。

洋梨はというと、ルイ14世の時代に、庭園菜園長のラ・カンティニー氏が
ヴェルサイユ宮殿の菜園で栽培し始めたのがきっかけで、宮廷のデザートの
いろんなフルーツとクリームを組み合わせたタルトが作られるようになり
菓子職人の間で定着するようになってきたそうです。



ということで、洋梨のタルトの歴史はなんと170年余り！
今もフランス人の人気に入りトップ10のタルトには常に入っているほど
人気なのは私も納得です！



* marikoが作る ラ・フランスのタルト *

伝統のレシピを受け継ぎながら、山形の有機ラ・フランスを使い、私がアレンジする
タルトは、サクサクのタルト生地、ラム酒を交かしたクリームをたっぷり
敷き詰めて薄く焼き色がつくまで焼いた後、丸い個々の「Tarte Bourdaloue」
ラ・フランスを薄くスライスして敷き、濃厚なカスタードフィリングを流し込み、
じっくり焼き上げます。毎年レシピを考えながら進化しているタルト。



愛着いっぱい、ぜひ一度は皆さまに食べていただきたい「お薦めタルト」です。

* こぼれ粉米シ 涙な時代の有機小麦粉のお話し *

「むつろ」としては、創業時の薄く粉は北海道産シロ割製粉の『有機まはろひ』を使用。シフォン焼く時の香りが格別で、こぼれ粉は美味しい小麦粉があるんだ! と思っただけ。以来ずっとシロ割製粉の『有機まはろひ』を全のお菓子に使用。でも、この小麦粉にも大変なことが。シロ割製粉の『有機まはろひ』は収穫量が少なくて、芋屋に在庫切れになると、卸業者さんから「もう20kgでお分けするしかありません」と言われ「ええ!! こぼれ粉困ります。何とかしてほしいか?」「ありません」なんて言われ、他の有機小麦粉と色々と試してシフォン焼いてみても、全然あの香りとしっとりふわふわ感が出ません。やっぱり絶対にあの小麦粉じゃないとダメだ! ということでシロ割製粉と直接交渉! 「おにこの小麦粉じゃないとダメなんです。でも業者さんから今後2kgしか売らないと言われ、こぼれ粉はぜんぜん足りません! 何とか20kgお願いします!」と涙ながらに訴えたところ、熱意が通じ、シロ割製粉さんから業者さんに「むつろ」として20kgお分けする?」と口利きしてくれて、「むつろ」として専用カート」ができて、毎月大袋で3袋できるようにしてもらった! これを安心と思っただけ。今度はロシアのウクライナ侵襲でヨーロッパの小麦粉が品薄に... すると国産の小麦粉を買い求める業者が現れ、高価な有機小麦粉が品切れが... でも、今度は卸業者さんから「むつろ」として専用カート」だけで死守してくれました。こういう信頼関係のことが、むつろ」としては、美味しい『有機まはろひ』を入手することができています。夕刻台もスライムもフィッシュもマドレーヌも全2の香り高いシロ割製粉の『有機まはろひ』で作っています。ぜひ、こぼれ粉のお話を思い出しながら味わっていただければ幸いです!



12月のお菓子



＊ JEL・ピスタチオタルト ＊

クリスマスと言えば赤と緑色！その緑のイメージを込めたJEL・ピスタチオタルト。ヴァローナ社の100%シシリア産ピスタチオペーストを使用、生本気のタルト。ホニョのピスタチオの香りと味をお楽しみください！



＊ アカフルセック【JEL】＊

人気のクッキー缶のクリスマスバージョン。真・赤の缶にクリスマスリースやペンギンが描かれ、アペラにもぴったし！ふたを開けると、クリスマスツリーやクリスマスリースイチョ。聖の結晶のラッピングクッキーが可愛すぎて食べられやい！



＊ 大切なお知らせ ＊

11月のひとしきりで、カラダにやさしい美味しいお菓子をご用意の為に食べたい方にいこうと思われ。材料が高価で仕入れの間にバカンスも購入やあり価格で販売に参りました。これ、材料費、管理価格の高騰、

特に人件費も上がり、このままでは立ち行かなくなる状況になって参りました。誠に申し訳ないですが

11月15日より全商品の価格改定をさせていただきます。今後、更に材料の変更等も参ります。どうかご理解とご協力をお願いいたします。

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

★ グラデーションセール ★

11月のひとしきり Day

● 節分店 : 11/3、11/20

● 六本木店 : 毎週木曜日

● 星の店 : 店舗前にお花が飾られています