



ひみつのひとさじ通信

2026.1月号 No.4



新春のお慶びを申し上げます

2026年 新的一年を迎え、何か新しいことをはじめようかな...と
思われた方 きっといらっしゃると思います。私の愛読書のひとつ
『三国志』(横山光輝さんのコミックスですが...) その中に「老驥伏櫪、志在千里」
(漢字読めな...)「年老いた名馬が馬小屋に伏していても、その心は千里を
駆ける意気込みを持っている」という意味だそうです。私の今の心境も
そんな感じで、好きな詩のひとつです。「ひみつのひとさじもまた、創業当初
から変わらず 還元麦芽糖 (Rマビー) を使い、身体にやさしく、ほっこり
あたたかさを感じていただけるようなお菓子をコツコツ作り続けてきました。
今年は この 還元麦芽糖 (Rマビー) をたくさんの方に知っていただきたいので、
「良...ことづくしの Rマビー」を知っていただく酉巳言やお教室 (お菓子作りの)
なんかも開催予定です。詳細は決まり次第お知らせしますので少し
お待ち下さいね。名馬のように、これまで積み重ねてきた歩みを大切に
しながら、今年もまた少し先の景色を目指して頑張ります。
皆さま応援よろしくお願いします!

それでは、新しい一年が皆さまにとって幸せな一年になりますように...
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

店長・チーフパティシエ mariko

1月のお菓子 ＊ガレット・デ・ロワ＊

フェーブのお話し

今年も ガレット・デ・ロワの季節がやってきました。
私がこのお菓子のことを知ったのは、今から40年前、フランス リヨンに留学して
いた頃、1月の最初の日曜日にホストファミリーの家で家族や友人が集まった時
でした。いちばんお子ちゃんが机の下に隠れて、カットしたピスを次にもらう人を
決めて名前を呼んでいた光景も今も思い出します。今日は、そのケーキの中に入っ
ているフェーブのお話しです。起源は 古代～中世、フェーブはフランス語で「そら豆」なので
当時は「そら豆」そのものを入れていたようです。19世紀頃になると、衛生面などの理由
から、陶器や磁器製が登場します。その頃からモチーフも様々な「小さな陶芸作品」
が生まれ、その伝統を継承する代表が1937年創業のニエーブル県クラムシーにある
陶磁器工房です。そこでは、シリコンや石膏で、粘土で作った原形を使って型取りし、
そこに粘土を詰め、抜いたあと、成形→乾燥→素焼き→油薬をかける→細かい
絵付けを手描きする。1,200～1,300℃で焼成→表面が光沢ある陶器に仕上がります。
そう！全て手作業なので1点ものですよ。私は250個ほどのコレクションがありますが
今後入手困難なフェーブもたくさんあります。皆さまには ランダムに選んでお入れて
います。何が入っているかも、1点ものの「手作りの小さな陶芸作品」なので大切に
飾ってくださいねと嬉しいです。



★ 2026年1月のカレンダー ★

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	31	

◎ グラニードホール ◎
うたのまちJUI Day

○ 茅屋店 : 1/8, 1/15

● 六本木店 : 毎週木曜日



YouTube 配信はじまりました～

* タルト・タタンのリンゴの皮のSDGsなお話 *



根強い人気のタルト・タタン。直径15cm 5号サイズはリンゴが丸々8個入り。1回に作るの2台。先ずリンゴを16個剥いて芯から始めます。皮むき器でクルクルと剥いて皮を剥き、1/4に切ります。芯も固いところだけ取り除き、大鍋で8個ずつ煮る。型に敷き詰め、オーブンで焼いて冷凍庫で一晩寝かせるとでき上がり!



(ゴッホかと思う芸術的な皮並べ)

じつは元祖張った丸1日半かかります...。このリンゴの皮もついでにオーブンで乾燥させてパリパリと食べたり。パートのおやつにしたり。でもあまりにたくさん量の皮が出ると半分以上は廃棄と余儀なくさなければならぬ。ある日、紅茶の葉っぱに入れておくと、リンゴの香りがあるほのかに甘い、とても美味しいお紅茶になる!!

早速、スーラターの吉田先生に相談させて、リンゴの皮を研いで茶葉と混ぜて、ピュアフルーツティーを作った!!

吉田先生も試行錯誤を繰り返して、リンゴの皮と茶葉との比率を何種類も試して、黄金率のブレンドを完成させてくれた。昨年の母の日には初めて販売。*ひまわりとさくら*では、焼菓子と茶葉をお入れた母の日セットを販売させて、大好评だった。



今年の母の日もピュアフルーツティーを作った!! コラボセットの販売も予定しており、集まっています!! リンゴの皮も全てピュアフルーツティーに変身する。捨てることがない。タルト・タタン、超SDGsなお話でした!!

ちなみに*ひまわりとさくら*は、3年生からお菓子とお花の廃棄物お菓子がなく、おとSDGs。ゴミも家庭ゴミで変わらな、量も減らした!!



2月のお菓子



直径12cm
1個入り
ありあけ。



* レモンタルト *

ひまわりのひとまじい 一番人気のレモンタルト!
1/15 ~ ご予約開始です。カネガサ宮殿で
ご予約、12月21日から。毎月完売しているものの
ご予約はお早目に! 2/1 ~ 7月末までお届けいたします。



* ショコラ・フィアードヌ *

オーガニックチョコレート(スイス産)を使用した
濃厚なチョコレートケーキです。バレンタインの
贈り物にいかがでしょうか。

* フル・セック [バレンタイン]

バレンタインのクッキーです。

ハリスズミとハートのクッキーには『Valentine』の文字が!!
チョコとクッキーセーキの味にはピッタリ!!



* ひまわりのいろいろひとまじいな話 *



旅と食べる事が好きです。昨年、ポルトガルに旅した際に、
本場のエッグタルト(現地ではパステル・デ・ナタと言います。関西万博でも
大人気でしたね!)を沢山食べてきました。
創始店、パステス・デ・ベレは、世界遺産 シェロニモス修道院の
すぐ側にあり、修道院のレシピを受け継いで始まったそう。なぜ
修道院? 聖職者の衣服の糊付けや、ミサの時に口にある、
聖餅を作る際に卵白が沢山必要で、残った卵黄の活用法
として始まったとか...とにか、パステル・デ・ナタ以外にも、ポルトガル
には卵黄を使った、素朴で美味しいお菓子が沢山ありました。
ひまわりの一月の定番、カレット・デ・ロワも、卵の美味しさが際立っ
ています。まだの方、ぜひお試しを。

スタッフ Kako