

2026.2月号 No.5

ひみつのひとさじ通信

皆さまこんにちは。実は、先週階段で転んでしまい、右手首を骨折！
たに今がツライので、手描き新聞の字を書くことばいまで、今月は代筆
してもらっています。

ご注文のケーキはスタッフの協力のもと、いかに通り皆さまのもとへ
お届けさせていたいたまで、右手をギョースで固定しているために
シフォンを型から抜くことばいまで、慣れないスタッフの作業をした
結果、一部綺麗にカットできず、にものばいまでまてい。バリエーション
された方にお知らせのにはお詫言いと本当に申し訳ない気持ちで
いっぱいです。私は2月2週目には復活する予定で、その間スタッフも
技術の向上に努めようので何卒ご理解賜りましょうようにお願い
いたします。



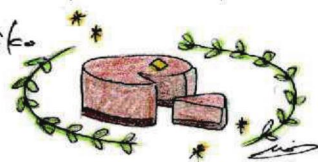
2月に全国で開催されるショコラの祭典は、毎年楽しみに
しているイベントなので、年に1度来田されるオーガニックショコラエ
の先島区産ジャン・ミッシェル・モルトロー(JMM)さんのセーターに今年も
参加しています。世界中の美しい国々の人たちの雇用を増やすため、
またフェアトレードをしっかり守るために、1年の半分以上を自ら現地に
赴き、チョコレートの苗木を植栽し、オーガニックチョコレートを育てる。
(このプロジェクトを10年以上も続けていらしています。



* JMMショコラティエマンの話の続き *

JMMマンのオーガニックカカオ園で収穫したカカオを、美味しいボンボンショコラに作り上げて世界中のJMMファンの皆さまに買っていただく。その収益は、カカオ園で働く人たちの生活費に還元される。こうして赤道直下の貧しい国々の子供たちの犯罪率も徐々に減ってきているそうぞう。

毎年開催されるセミナーでは、彼の農園で働く人たちの作業風景や、笑顔あふれる集合写真などのスライドと共に、彼自身の生涯の使命などを話してくださいます。8年前にJMMマンに出会ってから、彼が私の目指す人になりました。私にはそんなエグゼクティブな言葉は無理なので、身近なお客様を大切にして、アレルギー病気でスイーツを食べられないお客さんや悲しい思いをされている方によりそうこと、それが私の生涯の使命になりました。皆さまJMMマンは、本当に人柄が良く、彼の作るボンボンショコラはどのおもちゃも美味しいぞうぞう、いつか機会があったらぜひ食べてください。 店長 チーフパティシエ mariko



♥ ひまつのいろいろひまじい話 ♥

2月と言えばバレンタインデー!! 皆様はどの方にお過ごしですか? バレンタインデーと言えば、小学生の時に公園でチョコレートを食べたこと、スイーツ男子とチョコレートショップ巡りをしたこと、職場でおじいさんとチョコレートケーキを食べたこと、様々な思い出が思い出されます。しかし最近では、周りの男性陣が、メタボだと糖尿病予備軍だの、甘いものは苦手だの、ロマンチックのかけらもありません。

今年はロマンチックを取り戻すべく、ひまつのひまじいのお菓子に使われている還元麦芽糖とビターはチョコレートで、甘エ糖控えめ、体に優しいチョコレートケーキを焼いてみようと思います。

スタッフ Mai

* オーガニックレモンのお話 *

レモン栽培の季節が今年も始まりました



アトリエのレモンも きれいな黄色に色づき

「そろそろ」と言っている。今年は 数ミリ少ないのでは。ひとつひとつがどれも大きくて 見ているだけで喜んでいる。



また、*アトリエのレモン*で使っている有機レモンは、愛媛県

『いわぎ島』から届いています。愛媛県今治(いまり)と大島県屋久島(おのしま)を結ぶしましま海峡のほぼ真ん中には島がいくつかある島です。

瀬戸内の青い空と青い海。この温暖な気候に恵まれた自然豊かな、いわぎ島。人口は約2000人の島です。40年前からノーフックス、防蝕剤不使用のレモンが栽培されています。水洗いしてから皮を剥いて食べるレモン。搾ったあとは残りの薄皮はそのまま食べる美味いのです。



島全体がレモンの木に包まれているような風景です。伊予柑、甘平、セトカ、デコポン、ライオンなどさまざまな柑橘も大豊に育っています。



このいわぎ島を訪ねたのは2022年9月。いわぎ物産センターの本センター長は島もご案内してくださる方がいらっしゃいます。あの島に光と風を思い出しながら、今年も心を込めてレモン栽培をしたいと思います。



3月のお菓子



＊ 苺のムースケーキ ＊



春を感じさせる華やかなケーキ。苺のマーブルシフォンを土台に、自然農法苺がたっぷり入った牛乳ベースのムース。

フレッシュな苺と「苺ゼリー」で閉じ込め、春の訪れを先に見よう。



猫のクッキーも登場です!!

＊ 幸せのスプーン ＊

La Cuillère de Bonheur



素材の味が一番、よりいそがしいサブレとココロクッキーで飾る。"原材料の質"にこだわりました。北海道産生乳100%。3日間ハイエシロの熟成バター。北海道産有機小麦粉「まてほろめ」。フランス産、香りが深く深みのある有機ココロパウダー。そしてミネラル豊富なゲラツの塩。『シンプルだからこそおいしい』余計なものはいらず、素材の力で「美味しい!」を伝えます。缶の中央には、お菓子の味と幸せのロゴと共につづりました「ひとりのスプーン」をひとつ。ひとりで、いざほろけのような幸せを感じていただけたら。

『La Cuillère de Bonheur - 幸せのスプーン』と名付けました。

♪ 3月のイベント ♪

◇ 第9回 クッキーの鬼ごっこ ◇

@ 阪急うめだ本店 9階 祝祭広場
2026年3月4日(水)～3月16日(月)



◇ 大丸节屋店のホワイトデー 2026 ◇

@ 大丸节屋店 モンテール3階 イベント広場
2026年3月4日(水)～3月14日(土)

★ 2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	

グランドホテル
ひとりの幸せのDay

- 节屋店 : 2/5、2/19(土)
- 大丸本店 : 毎週木曜日