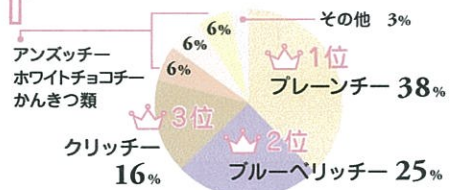




くりくり探検隊

くりくりチーズケーキ 人気度ランキング



じったんのつれづれなるままに 新たな10年へ

お陰さまで満10年になりました。みなさまの温かい応援、心から感謝しております。

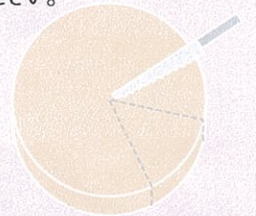
これからも新たな10年を目標に続けたいと思いますが、達成するとじったんは80歳を超える

ことになりますから、容易ではありません。一日一日、たゆまず「心の通う」ケーキが作れるように歩み続けたいと思います。

11年目にあたり当初とすっかり材料費が変わってしまい、已む無く8月から価格改定をさせていただきます。恐縮ですがお許しください。

この時代に一人一人、一つ一つ、心がふれあうように、と考える生き方が通用するかどうかですが、この生き方を通します。それがスタートした時からの思いですから。

● ケーキのカットの仕方
 チーズケーキはスポンジケーキよりもずっと重たいから、切りにくいと思いますが、時計のようにカットする（図を見てください）と切りやすいです。ナイフは1回ごとに温め、ペーパータオルで拭き取りながら使ってください。



～新商品のご紹介～

チョコレートケーキ



まーるくておーきいチョコレートケーキです。一日に1～2個くらいしか作れません。中には、あんずのさと更埴の果樹園 Tさんから長年わけていただいているアンズをジャムにしてたっぷり入れました。Tさんは、NHK テレビに出ていらっやったのを見てからのお付き合いですから、もう約10年になりました。家族でのお祝いなどに召し上がってください。きっと楽しくなりますよ。



ゴルゴンチー



お父さんの誕生日祝いに

チーズ好きの若い人たちの声でつくりました。ゴルゴンゾーラ・ピカンテは辛味の有名な青カビチーズですが、いやいや意外! ケーキになるのです。(ゴルゴンゾーラ 50%、クリームチーズ 50%)

カマンベールチー



量より質をお好みの方に

これもゴルゴンチーと同じくチーズ好きのためのケーキでチーズ、チーズでケーキです! 案外おしゃれなケーキです。カマンベールはデンマーク産の予定ですが、国産も良いかなと思っています。(カマンベール 50%、クリームチーズ 50%)

● チーズケーキのマーク
 8月以降、ケーキの表面に粉糖でこんなマークを描きたいと思っています。もちろんご希望があれば、ですが(無料)。



夏のおススメ

● チーズケーキの予告
 露地イチゴだけで作る限定のイチゴッチャーは、6月下旬から8月初め頃までお届けできます。ブルーベリーッチャーは7月上旬から。アンズッチャーは昨年仕込んだアンズがちょうど今食べごろです。

● お便り待ってます!
 ケーキのご感想を振込用紙の通信欄などでお寄せください。

ご注文を受けてから手づくりする、この方針はこれまで通りです。

ご注文は電話またはFAXで
0120-72-4774

E-mail でも受け付けます
kurikuri@m9.dion.ne.jp

白馬の風景



昨年の7～8月、コウノトリが裏の田にやって来ました。歩く姿はとても優雅でした。カエルをつかまえていました。