

Irorino My Gift

FEBRUARY 2017 First Box



ご縁を結ぶバレンタインbaumセット



Irorino
SHIZUOKA

FEBRUARY 2017 First Box

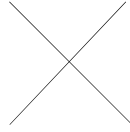
セット内容



1. 百年乃樹「縁」en-えん- (プレーン) 1箱
2. LOVE BAUM ショコラバウム 1箱
3. 生チョコレート 1箱

セティボン?

Cetail Bon?
Patisserie



イロリノ

Irorino
Shizuoka



2月は街中が真っ赤なハートの飾りで溢れ、バレンタインチョコがたくさんディスプレイされています。

静岡の洋菓子店「セティボン?」は、真心を込め、素材に徹底的にこだわり、受け取る人々の笑顔を想い描きながら、お菓子づくりに励んでいます。

そんなセティボン?から、匠によって伝承された究極の「バウムクーヘン」と、思わず表情も心もとろけるおいしさの「生チョコレート」を、Irorinoの特別なセットにしてお届けします。

職人の心、愛情がたっぷりと込められた味わいを、バレンタインの日どうぞお楽しみください。

セティボン？（有限会社アニバーサリー）とは

フランス語で“おいしかったですか？”という意味を持つ「セティボン？」は、訪れるひとりひとりの特別な記念日を祝うためのケーキや焼菓子を提供している洋菓子店です。

結婚式、誕生日、長寿のお祝いなどといった人生の節目の記念日以外にも、生活の中にたくさん溢れる自分だけの記念日。

ケーキにフルーツをふんだんに使うように、作り手の真心をたっぷりと込めたセティボン？のお菓子には、記念日に欠かせない「スペシャルな存在」でありたいという願いが詰まっています。そして、セティボン？のパティシエたちは「食べてくれた方々に“おいしかった！”と笑顔になってほしい」という気持ちで日々お菓子づくりに取り組んでいます。



百年乃樹（バウムクーヘン）とは

技術だけでなく「心」までをも伝承している究極のバウムクーヘン

人生の70余年をバウムクーヘンに注いだ“匠乃職人”と呼ばれる明田嘉夫氏。

明田氏は、バウムクーヘンの世界では超がつくほどの有名人で、日本各地の洋菓子店のみならず、世界各国にバウムクーヘンの技術を伝承し続けてきました。（明田氏が技術指導した洋菓子店には、バウムクーヘンブームの火付け役となった有名洋菓子店もあるほど

です。）そんな明田氏の秘伝のレシピを受け継いだのが、有限会社アニバーサリーの現代表取締役 鈴木啓太さんです。

今回お届けする「百年乃樹」は、バウムクーヘンづくりの技術のみならず、“大切なことを次の世代に残していきたい”という「心」までをも伝承している、究極のバウムクーヘンです。

百年乃樹（バウムクーヘン）の美味しさの秘訣

一層一層に重なる、職人の想い



百年乃樹の味に、より一層の深みを加えているのが「こだわりの卵」です。使われている卵は、黄身が濃く、白身がプリプリしているのが特徴で、餌からこだわって飼育されている鶏から生まれています。

卵だけではなく、砂糖やバター、小麦粉などの材料すべてにおいて“匠乃職人”の厳しい基準を合格した厳選素材を使っています。徹底した素材の追求と美味しさの追求はもちろんですが、それだけではなく、職人がお召し上がりになる方の笑顔や情景を思い浮かべながら丁寧に焼き上げたのが百年乃樹です。焼き上がりの一層一層に、職人の「心」が重なっていることが美味しさの一番の秘訣なのです。

百年乃樹バウムクーヘン 「縁」 en -えん- (プレーン)



高さ4cmにカットされた百年乃樹。卵のコクと優しい甘さ。しっとりふわふわの食感。まさに“究極のバウムクーヘン”と呼ぶに相応しい味です。季節を問わず大切な方に贈りたくなる味をご堪能下さい。

LOVE BAUM ショコラバウム



「縁」 en -えん-のしっとりふわふわの食感そのままに、フランス産チョコレートと国産バターを贅沢に使用したビターショコラ味のバウムクーヘンです。バレンタインデーだからこそ、大切な人と食べていただきたいLOVE BAUMです。

生チョコレート



バレンタインデーの定番と言えば、やはりチョコレートです。セティボン?が用意するバレンタインチョコは、口の中ですぐにとろけてしまう甘くてほろ苦い生チョコレートです。お酒とも相性が良いので、ご褒美チョコとして夜の至福の時間を過ごされるのもオススメです。

保存方法・食べ方

・バウムクーヘン

高温多湿を避け冷暗所で保存してください。お召し上がりの前に18~25℃の室温で30分程度おいていただくと、本来のふわふわ感をお楽しみいただけます。大き目にカットして、お口いっぱい広がる美味しさを味わってください。

・生チョコレート

必ず冷蔵庫で保存してください。お召し上がりになる量だけを、その都度、冷蔵庫から食器に取り分けてお召し上がりください。

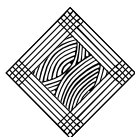
Next Irorino My Gift

FEBRUARY 2017 Second Box



今回は、「春の訪れを告げる柑橘 はるみ」をお届けします。

プチプチと甘く弾ける大粒果肉の食感と、手で皮がむけて種も少なく食べやすいことで人気の、珍しいみかんです。どうぞ楽しみにお待ちください。(2/25頃お届け予定)



Irorino
SHIZUOKA



Irorino Shizuokaは、静岡県のおいしい食材やマルシェ情報、話題のお店など、「静岡のいいもの」を地元民の目で探し、みなさんに紹介するWebメディアです。

<http://irorino.com/shizuoka/>

Irorino (イロリノ)

〒422-8005 静岡県静岡市駿河区池田117-1

TEL : 0120-852-831 FAX : 054-269-5512 Web : <http://irorino.com>