



# かるがも通信 2018年 春号

みなさん、こんにちは。本格的な冬を迎えましたが、風邪などひかれていませんか？  
新年からもココロとカラダにやさしいパン・スイーツ・家庭料理のメニューを取り揃えて、スタッフ一同  
みなさまとのレッスンを楽しみにしていますので引き続き、変わらぬおつきあいをよろしくお願い申し上げます。

## 1～4月 家庭料理「5法コース」のご紹介

1月



**出汁をひく**

本格うどん・季節の炊き込みご飯  
根野菜のかぶら蒸し

2月



**蒸す**

野菜の蒸籠蒸し・あんかけ茶わん蒸し  
季節の飯蒸し(おこわ)

3月



**焼く**

だし巻卵・肉のくわ焼き・魚の味噌漬け焼き  
焼き野菜・焼きおにぎり・海の幸のスープ

4月



**煮る**

魚の煮付け・肉じゃが・旬のおぼんざい  
土鍋ご飯・季節のお吸い物



## 1～4月 パン「かるがもコース」のご紹介

1月



**お好み焼きパン**

広島人なら誰でも大好きなお好み焼きをパンで作ります。  
お好みソースの香ばしい香りがたまりません。

2月



**ショコラオレンジクグロフ**

ココア生地にチョコ、アーモンドスライス、洋酒に漬け込んだオレンジピールを練り込んだしっとり甘さ控えめなパンです。

3月



**コーンとチーズのカンパニュ**

コーンの甘みとチーズの塩気がたまらない、毎日食べたいカンパニュです。

4月



**2種類のヴェエノワ**

フランスの伝統的なセミハードパン。プレーンとソーセージ入りを作ります。シンプルなパンなので、アレンジもたくさんできます。



## 1～4月 スイーツ「かるがもコース」のご紹介

1月



**ヴィクトリアケーキと紅茶ゼリー**

バターケーキに甘酸っぱいジャムと生クリームを挟んだイギリスのお菓子和、アールグレイのゼリーを作ります。

2月



**チョコレートサラミ**

チョコレートにナッツやマシュマロを混ぜ込んで仕上げる、見た目はサラミ、中身はチョコというイタリアの伝統菓子です。

3月



**スクエアショートケーキ**

シート状に焼いたジェノワーズ生地に春のフルーツを挟んで四角いショートケーキを作ります。お祝いに最適なケーキです。

4月



**チーズタルト**

甘さ控えめのタルト生地にチーズクリームを詰めて焼き上げます。

※いちごの入荷次第で3月と4月のメニューが入れ替わる場合があります。

※写真(一部)はイメージです。

＜お問合せ・ご予約＞ かるがもキッチンスタジオ : 電話 082-819-0096

ホームページ: <http://www.karugamo-kitchen.com> メールアドレス: [contact@karugamo-kitchen.com](mailto:contact@karugamo-kitchen.com)