

よもぎ餅がさらにおいしくなりました。
黒糖のkok、1.5倍のよもぎ

黒糖よもぎ餅

モクモクのもち米を挽いてからこねて、餅に黒糖を混ぜ込むことでkokを出すだけでなく、水分をしつかり抱え込ませ、これまでよりもやわらかさが保てるようになりました。また、これまでの1.5倍のよもぎを使い、いっそう香りを感ずるようになりました。

食べ応えのあるよもぎ餅にしようと、どつしりとした個80gの大きさにしました。中にはあつさりとした炊き上げた特製の「つぶあん」が入っています。素朴ながら、黒糖のkok、よもぎの香りがくせになる味わいです。



黒糖よもぎもち
申込番号 **1597** ¥550(税込)
内容量/4個(1個80g)
消費期限/冷蔵3日
カロリー/209kcal(1個あたり)

お届け日限定
3月~5月



「ジャージーミルクのしっとりクグロフ」

ジャージーミルクとバターがたっぷり出す「香りとkok」
ジャージー牛乳の脂肪やたんぱく質、乳酸の高さとバターのkokを合わせ「香りとkok」の楽しめる生地になりました。バターは一度溶かし、上澄みの透明で純度の高いすましバターだけを使うことで、生地をしつとりに仕上げました。

温度が作り出す「口どけ」
「30度」これは生地が完成したときの温度です。低ければ生地がうまく混ざり合わず、高ければ油分が分離して、どちらもパサパサの食感になってしまいます。最後に入れるバターの温度で調節しながら生地をつくり上げます。



ジャージーミルクのしっとりクグロフ
申込番号 **613** ¥1,050(税込)
内容量/500g(直径16.5cm×高さ9cm)
賞味期限/常温7日(出荷日含む)
カロリー/444kcal(100gあたり)

「桜蒸しぱん」

卵白でつくるメレンゲと卵黄生地を別々につくってから、後で合わせるひとまをかけることで、ふんわり食感に仕上げられています。桜の葉を混ぜ込んだ「桜餡」を餅で包む「あん玉」を中に入れ、もちもち感が楽しめます。



桜蒸しぱん
申込番号 **1584** ¥525(税込)
内容量/55g×4個
消費期限/冷蔵5日
カロリー/169kcal(1個あたり)



おとうふシフォン
申込番号 **180** ¥1,200(税込)
内容量/約380g(直径約15cm、高さ約10cm)
消費期限/冷蔵3日
カロリー/231kcal(100gあたり)



ジャージーミルクシフォン
申込番号 **185** ¥1,200(税込)
内容量/約380g(直径約15cm、高さ約10cm)
消費期限/冷蔵3日
カロリー/245kcal(100gあたり)

5月5日は子供の日

兜をかぶったブタさん柏餅できました。



柏餅
申込番号 **1598** ¥630(税込)
内容量/50g×5個
消費期限/冷蔵3日
カロリー/93kcal(1個あたり)

子供の成長を願って食べる「柏餅」。今年は柏の葉で兜に見立てて、ブタさんの餅にかぶせた「とんとん柏餅」にしました。餅にはこしこ米を使用。一度蒸して洗い、さらに蒸す製法でお米の中もちもち感だけを残しつき上げています。中にはあつさりと炊いたつぶ餡を入れました。



一年通じて楽しんでいただけます。

とろりと濃厚な味わい 1年もの

「バーレーワインビール」

「麦のワイン」という意味の名を持つ「バーレーワイン」は、イギリス北部が発祥の高アルコールで長期熟成のビールです。毎年11月に蔵出ししてきましたが、年間を通して楽しんでいただければと昨年からは仕込みを始め、この春にもお届けできるようになりました。特別な日やゆつくりとした時間を過ごす際に深い味わいをお楽しみください。



「糖度23%の濃厚な麦汁」

ビールづくりでは、粉砕した麦芽を煮出してつくる「麦汁」に酵母を加え、発酵させることにより「麦汁」の糖分からアルコールと炭酸がつくれます。また、酵母が発酵時に醸し出す香りやホップの香り、麦芽の甘みなどが合わさって、豊かな風味が生まれます。「麦汁」づくりは、一度搾った麦芽にまた水を加えて煮出す、というように何度かに分けて搾られます。普通は二番搾りまでの麦汁を使っていますが、バーレーワインの仕込みには、その二番搾りの麦汁のみを使います。

この麦汁は糖度も高く、モクモクの通常のビールでは13%なのに対して、なんと23%。熟したぶどうの果実と同じくらいの甘みを持つ、深い赤褐色の濃い麦汁です。

「仕込みには2倍の麦芽」



左側：「バーレーワイン」の麦汁
右側：「春うらら」の麦汁

「仕込みには2倍の麦芽」
バーレーワインの仕込では、長期熟成に耐えうるように通常のビールの2倍の量の麦芽を使用します。黒くなるまで焙煎したほろ苦い「ブラックモルト」、麦芽に甘みを持たせた「カラメルモルト」、黄金色でふんわりとした泡のもとなる「小麦モルト」、デンプン質が多く糖分を引き出すための「エールモルト」。それぞれの麦芽の風味が合わさった濃厚な麦汁は、熟成されることにより高いアルコール度数を伴った深い味わいのビールに変わっていきます。



バーレーワインビール 1年もの
申込番号 **542** ¥630(税込)
アルコール度数/10% 上面発酵・赤褐色系
内容量/330ml
賞味期限/冷蔵30日
カロリー/97kcal(100gあたり)

※ラベルデザインが、写真と異なる場合があります。

おすすめ飲み方

芳醇な香りと濃厚な味わいを十分に楽しんでいただくために、飲む少し前に冷蔵庫から出し、ぬるめ温度(14~16℃)にしてから、口の広いワイングラスに半分くらい注いでゆつくりと

「丸」2年かける長期熟成

ビールは通常、約1~2ヶ月の熟成を経てできあがりますが、バーレーワインの熟成期間はその6倍の1年以上。

その長い熟成のなかで、酵母がじっくりと香りと麦芽の甘み、それぞれ特徴のある麦芽の風味がまとめられ、複雑で幾重にも重なった味わいを持つ、とろりと濃厚な「麦のワイン」に仕上がっていきます。

香りを楽しむ春のビール

バナナやクローブに例えられる甘くフルーティーな香りは「ハイツェン酵母」によるものです。熟成期間はモクモクのビールの中でも最短30日。フレッシュな香りをお楽しみいただけます。

ビスケット・ハイツェン
申込番号 **571** ¥525(税込)
アルコール度数/5% 上面発酵・黄金系
内容量/330ml
賞味期限/冷蔵30日
カロリー/50kcal(100gあたり)

5月限定



パールエール
申込番号 **564** ¥525(税込)
アルコール度数/5.5% 上面発酵・黄金系
内容量/330ml
賞味期限/冷蔵30日
カロリー/58kcal(100gあたり)

ゆつくり発酵させた酵母の醸し出す「ふんわり甘い香り」。小麦麦芽を多く使ったフルーティーな味わいが楽しめます。



春うらら
申込番号 **561** ¥525(税込)
アルコール度数/5% 上面発酵・黄金系
内容量/330ml
賞味期限/冷蔵30日
カロリー/51kcal(100gあたり)

自家製麦芽のみを使用。麦汁の煮詰め方やホップの量を工夫し、雑味のないすっきりした飲み口にkokのある味わいです。



ゴールデンピルスナー
申込番号 **566** ¥525(税込)
アルコール度数/5% 下面発酵・黄金系
内容量/330ml
賞味期限/冷蔵30日
カロリー/48kcal(100gあたり)