

とも通信



No.2

社会福祉法人 あさみなみ 工房とも
〒731-3165 安佐南区伴中央 4 丁目 21-36
TEL082-836-4301
FAX082-836-4302
E-mail asami-tomo@mx.35.tiki.ne.jp
発行日 2015 年 9 月 1 日

工房ともオリジナル型抜きクッキーリニューアル!

試行錯誤を重ね、ついにオリジナル型抜きクッキーが生まれ変わって新登場! ボリュームUPしました! おしゃれなラッピングにもご注目ください! 自分へのご褒美、プレゼントにいかがですか? ご注文も承っております!
(クッキー全 8 種)



この可愛さでなんと 150 円!

工房とも



一緒に働く仲間募集中! 美味しいお菓子を一緒に作りませんか?

工房ともの電話番号 082-836-4301 *何かあればお気軽にお電話下さい。

営業時間 月曜日~金曜日 10:00~16:00

今月のともショップおすすめのセナリ商品は、**飲むレモン酢!**



広島県産のレモンと広島県北部の天然地下水を使用し、心をこめて造られています。自然素材を使った、体に優しくおいしい飲むレモン酢です。
(5倍濃縮タイプ 270ml 870円)

今回は、この飲むレモン酢を使ったレシピをご紹介します!

Tシェフの簡単!美味しい!本格レシピコーナー★

*レモンゼリー

飲むレモン酢…100g
水…20g
グラニュー糖…50g
レモンジュース…15g
板ゼラチン…2~3g

1. 板ゼラチンを冷水に入れる。3分位浸しキッチンペーパーで水分を拭き取る。
2. ①を沸騰する直前まで加熱し、ふやかしたゼラチンを加える。
3. 人肌位まで冷やし、レモンジュースを加える。器に入れ、冷やして固まったら完成!

*パannaコッタ

牛乳…100g
生クリーム…80g
グラニュー糖…20g
板ゼラチン…3g

1. 板ゼラチンを冷水に入れる。3分位浸しキッチンペーパーで水分を拭き取る。
2. ①を沸騰する直前まで加熱し、ふやかしたゼラチンを加える。
3. 人肌位まで冷やし、器に入れ、冷やして固まったら完成!

*レモンゼリーと*パannaコッタと一緒に食べると絶品です!ぜひお試しください♪

~お知らせ~

9/19(土)シャレオにある「ふれ愛プラザ」にて自主製品(クッキー等)を販売します。
ぜひお越しください!

日時:9/19(土)11:00~17:00
場所:ふれ愛プラザ

編集後記

暑い夏が過ぎ、涼しい朝が訪れる今日この頃。皆様いかがお過ごしでしょうか。とも通信No.2から始まったTシェフのレシピコーナーいかがだったでしょうか。このTシェフただ者ではないのです!某ホテルの料理長を務めた経験もある実力派のシェフです。Tシェフの作るお菓子や料理は何でも美味しい!それには隠された秘密が…?Tシェフは言います「沢山挑戦し、何度も失敗を経験すること。」失敗を恐れず色々なことに挑戦していきたいですね。(工房とも 横田)