



ご家族と過ごす 2020 Xmas



【くさぶえシュトーレン】のご案内



ご団欒のひと時に...

くさぶえシュトーレン

1本 ¥1,800(税込、箱なし)

◆原材料:小麦粉、ドライフルーツ(レーズン、オレンジピール、レモンピール、パイン、プルーン、チェリー)、バター、(乳成分を含む)、砂糖、卵、イースト、脱脂粉乳、アーモンド、クルミ、塩、モルト、ラム酒、ブランデー、シナモン、クローブ、カルダモン

◆保存方法:常温
◆賞味期限:製造日から30日

日頃会えないあの方へ
心を込めて贈り物

想いを伝える

メッセージカード

無料進呈！(ご希望の方)



くさぶえシュトーレン
化粧箱入り

1本 2,000円(税込)
(2本用の箱もあります)

シュトーレンはドイツのドレスデンという町でクリスマスシーズンに焼かれる郷土菓子でした。

洋酒などにつけておいたドライフルーツやナッツを、たっぷりのバターと一緒に練りこんでいねいに焼かれた細長いパンのようなケーキ。シュトーレンの上にふりかけられている粉雪のような砂糖が生地を守ることにより、熟成され本当に美味しいシュトーレンが作られるのです。

シュトーレンは日持ちすることから「クリスマスを待つためのお菓子」ともいわれています。ドイツの家庭ではクリスマスの4週間前に、シュトーレンと4本のロウソクを用意して、週末ごとに1本ずつ火を灯すロウソクを増やしながら、家族や友人とささやかなパーティを行います。その時にシュトーレンを薄くスライス(5~8mm)して、少しずつ食べます。クリスマスを迎える頃にはロウソク4本すべてに火が灯り、シュトーレンをちょうど食べることになるのです。

みんなでシュトーレンを囲み、この1年の思い出や新しい年の夢を語り合い、家族や大事な人と一緒に過ごす時間に感謝する、そんな素敵な味わい方をしていただきたいお菓子です。この冬、大切なご家族と大切なひと時を、くさぶえのシュトーレンで...



社会福祉法人草笛の会
草笛共同作業所

TEL 0537-73-5239

FAX 0537-73-5337