



pâtisserie ichiryu

le plaisir gourmand des gâteaux

2015 EARLY SUMMER

初夏の
お楽しみ
特集号

まるで、本物の桃!? 白桃ジュレは夏のお土産や贈り物に最適!

ジュレ」を販売しています。今年もその
シーズンがやってきました！

生産者の方が大切に育てた白桃をそのまま包んだような「白桃ジュレ」は、美しい桐箱入り。本物の桃にそっくりなその愛らしい姿も好評で、お客様から「お中元に贈ると、とても喜ばれました」という嬉しいお声をたくさんいただいています！

ジュレとはフランス語でゼリー

のこと。通常は“つるん”とした食感を思い浮かべますが、白桃ジュレは、厳選された果肉の柔らかい白桃をそのまま裏ごししたような食感です。口に含むと、白桃の甘みとみずみずしい果汁が舌の上で広がります。カクテルグラスに入れると、お洒落なデザートに！白桃をかたどった容器は、あとで小物入れとしてもお使いいただけます。

桐箱を開けた瞬間、思わず笑顔がこぼれる「白桃ジュレ」は、夏のギフトに最適! 日持ちがする

ので、お中元だけでなく、お盆の行事などにもご利用いただけます。全店舗で全国発送を承っていますが、数量限定生産のため、在庫がなくなり次第終了となります。どうぞ、お早目にご用命ください。

Petit Gateaux
petrossian schyrpa
6 x 70 g / 2.5 oz each cake

●白桃ジュレ(桐箱入り)
3個入り 2,200円(本体価格)
5個入り 3,500円(本体価格)

カトル・カール

小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい"良いお店づくり"ができることを願い作成しています。

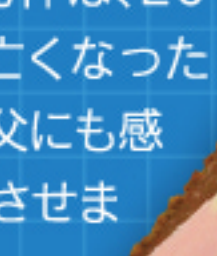
発行:パティスリー イチリュウ 〒810-0005 福岡市中央区清川3-28-15 ☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>

季節のキャンペーン

今年の父の日は6月21日！
好評のギフトやケーキをどうぞ♪

6月の第3日曜日は、父の日。今年は6月21日です。父の日の発祥は、20世紀初頭のアメリカ・ワシントン州。一人で子育てをしたのち亡くなった父親への想いを胸に、ドット夫人と兄弟達が「母の日のように父にも感謝する日があれば!」と教会に願い出て、1910年6月に礼拝を実現させました。日本での父の日は1950年頃から浸透したようです。

今年も、イチリユウならではの「父の日ギフト」をご用意しています。お父さんへの感謝の気持ちを「父の日ロール」や、焼菓子セットとともに伝えてみませんか？



の発祥は、20世
ち亡くなった
に父にも感
現させま

●父の日ロール
1,200円
(本体価格)

●父の日
生デコ
(15cm)
2,700円
(本体価格)

●ピアカップ
500円
(本体価格)

●シャツ
1,200円
(本体価格)

※デザインは変更になる場合があります。

願いごと叶うかな？
七夕限定のケーキが登場！

織 姫と彦星の「再会」を願うロマンチックな七夕の日。中国の五節句が起源ですが、江戸時代の頃から紙の短冊に願いをこめて飾るようになりました。

イチリュウでは6月20
日(土)から7月7日(火)

までちょっと和風な装
いの「七夕ロール」をご用

意しております。夜空の星
に想いをはせ、ご家族や
カップル、グループでお楽しみ
ください。

●セタロール
800円
(本体価格)

●七夕抹茶
ロール
1,500円
(本体価格)

夏のイチリュウもイベントが盛りだくさん！ 次号もお楽しみに！