



pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

カトル・カール Quatre-Quarts

カトル・カールの意味

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"ができるこことを願い作成しています。

夏限定! フルーティーなケーキが2品同時に登場!

空を見上げると、入道雲が大きな姿を見せ、いよいよ夏も本番です。涼を求めて、海やプールへ、そして山へ。楽しい計画は立っていますか? この夏も思い出深い夏になるといいですね!

さて、イチリュウでは7~8月限定で2つの夏らしい新作ケーキを販売します。暑い日でもさっぱりと食べられるようにと工夫した自信作です。1つ目はレモン色が鮮やかな「ムースシトロン」。シトロンとは、フランス語でレモンのこと、レモンをたっぷり使った爽やかなムースケーキです。レモン果汁のみでは酸っぱすぎるので、オレンジ果汁で甘み

7~8月限定販売「ムースシトロン」
価格1,260円(税込) 直径12cm

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
TEL 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>



パティシエ
百田 麻莉(ももたまり)



パティシエ
松永 匠(まつながたくみ)



季節のキャンペーン

5種類の野菜ジュレに、とろ~りとした果肉がたっぷり入ったフルーツのコンフィチュール(やわらかいジャムのソース)を組み合わせた新商品「パーティージュレ」。丸いカップの底にコンフィチュールが入っているので、ぜひ器にあけてお召し上がりください。

【にんじん×グレープフルーツ】、【赤パプリカ×あんず】、【しょうが×レモン】、【トマト×オレンジ】、【シソ×ぶどう】…。カラフルな野菜とフルーツのハーモニーが絶妙! 野菜の苦みをまったく感じずに、フルーティな甘みが口のなかに広がります。野菜の苦手なお子さまにもおすすめ。

お肉料理のあとのお口直しに、デザートにといろんなシーンで、皆さんに食べていただきたいお洒落なジュレです。夏の贈り物にもぜひ!



- | | |
|------|-----------------------------------|
| 5個入 | パーティージュレ
1,050円(税込) 本体価格1,000円 |
| 10個入 | パーティージュレ
2,100円(税込) 本体価格2,000円 |

*販売商品の内容は多少変更される場合があります。

今後のイベント情報 敬老の日やハロウィンなど、秋も楽しい企画がいっぱい! 詳しくは次号で! スタッフブログも絶賛更新中♪ <http://ichiryu888.exblog.jp>

フルーツのソースと 野菜のジュレがデュエット!

まるで本物の桃!? 桐箱に入った、 可愛い「白桃ジュレ」

夏のお土産や贈り物には、ジューシーな「白桃ジュレ」がおすすめ! みずみずしい桃の果肉をそのまま裏ごしゼリーに閉じこめた、ぷるるんとした食感が自慢の逸品です。桐箱のなかに並んだ姿は、まるで本物の桃のよう思わず見間違えそうです。サプライズギフトにもなりますよ!



白桃ジュレ

- | | |
|---------|---------|
| 3個入(桐箱) | 5個入(桐箱) |
|---------|---------|

2,310円(税込) 3,675円(税込)

洋風セットが好評です イチリュウ特製の籠盛りをぜひ!

お盆飾りに、イチリュウ特製のモダンな籠盛りはいかがでしょうか。当店自慢のお菓子をセットにしています。サイズも各種ありますので、お気軽にお尋ねください。

