

LPガスショップ ニシモトヤのミニミニ情報便り

こばこだより

KOBAKODAYORI vol.39 [2023 AUTUMN] SINCE 2004

お得・納得
豆知識情報満載!!
秋のお供はこばこ!!
こばこプレゼントも
あります!!

お楽しみ情報!
tremolo(トレモロ)
食感と香りを追求した黄金バランスのケーキ

お楽しみ情報!
犬の散歩スポット
広島県山形郡安芸太田町
「広島ドッグランピング 湯井ダムリゾート」
愛犬と一緒に宿泊できるランピング施設!



NISHIMOTOYA

食感と香りを追求した黄金バランスのケーキ

美味し店!
tremolo(トレモロ)

比治山女子中学校近くのとあるマンション1階から甘い香りがしてくる。地域に愛されるお店を目指し昨年OPENしたスイーツのお店「トレモロ」だ。基本を大切に感覚を磨く実力派の新店は9月で1周年を迎えた。ショーケースに並ぶのは季節ものから定番ものまで約15~20種類。良い素材を仕入れ、手間と時間を惜しまず、基本を大切にすることが美味しいものへの一歩だとオーナーパティシエの木村武博さんは言う。パティシエになって20年、3つの店舗で修業したのちに独立。「いつかこの店が街の景色の一部になればいいな」と語る木村さん。ケーキと焼き菓子のほかにパンの種類も増やしていきたいと今後の展望を教えてください。

お店のこだわり
「材料やレシピは常に見直しながら最高を求める」。そんなパティシエ 木村さんが重視するのは、食感と香り。生地のサクサク感やムースのシュワシュワした舌ざわり、そこに加わるナッツの香ばしさやチョコレートの芳醇さ。全体のバランスを考え、ひと口ですぐにおいしさを感じられるスイーツを目指しています。



表示価格は全て税込価格となります。

おすすめメニュー

フルーツタルト [要予約]
[14cm] ¥2,600円 [16cm] ¥3,400円 [18cm] ¥4,500円
サクサクタルト生地にたっぷりのアーモンドクリーム。カスタードとフルーツの相性が

【a】自備のカスタードクリームとたっぷりのクッキーシューが絶品!シュークリーム(280円)【b】口溶けのよいチョコ生地にはスベルーヤムとチョコクリームをサンド! タントショコラ(540円)【c】ハーゼルナッツの生地でハーゼルナッツのクリームのケーキ「マルシヨレーヌ」(530円)

こばこだより読者様限定特典!!
お食事の合計金額が
1,500円以上の方に限り
注文時にこばこだよりvol.39を見せると
お会計金額を **100円OFF**
他券と併用不可 期限2024年3月末まで

日々の情報はインスタから!
Youtubeでは店内の様子を動画で公開中!



Patisserie & Viennoiserie
tremolo トレモロ
住 広島市南区西露町2-12 ネット西露1F
営 10:00 ~ 18:00 P 1台 休 火曜
☎ 082-909-9396

いつもお世話になつております!
ニシモトヤです!

読んで! 出掛けて! 送って! 当てよう!

こばこ制作スタッフのこれは! 食ななちゃん

「焼き菓子(パルミエ)チーズのバター(マニッシュ)とキャラメル(ブルーノール)の組み合わせは、季節ごとのアレンジが可能なスイーツです。ぜひぜひお楽しみください。」

24時間365日緊急時出動体制

省エネ 環境 保安

LPガスショップ
有限会社 ニシモトヤ
フリーダイヤル 0120-263657
〒732-0052 広島市東区光町1丁目6-10
TEL(082)263-4154
MAIL nishimotoya@nishimotoya.co.jp
https://www.nishimotoya.co.jp

環境保護のため、再生紙を利用しています。

事務員 独り言 最近メダカを飼い始めました。初めて飼うのでちゃんと飼えるか心配だったのですが、さすがはメダカちゃん! 丈夫で飼いやすいです。メダカを漢字で書くど「目高」。名前の通り、目が大きくて高い位置にあって可愛らしいです。今年の猛暑は、水の中をすいすいと元気に泳ぐメダカを見て涼しい気持ちになりました。

こばこだよりに関するお問い合わせはニシモトヤ(0120-263657又は082-263-4154)まで

本日のピックアップ **COOKING** かんたん

お手軽 **カリッとサクッと誘惑 レンコンのチーズ焼き**

れんこんにはビタミンC・食物繊維など免疫力UPの栄養素が豊富に含まれています。また、便秘改善、ストレス軽減と身体に嬉しい効果も期待できます。土付きのれんこんは濡らした新聞紙、カットされたれんこんはラップでくるんで冷蔵庫で保管すると長持ちします。

【材料】2~3人分
レンコン 130g
【酢水】 酢 大さじ1 水 500ml
【チーズ】 乾燥チーズ 100g
こめ油 大さじ1/2
ピザ用チーズ 100g

①レンコンは皮を剥いて1cm幅に切り、酢水に5分浸けます。②中火に熱したフライパンにこめ油をひき、水気をふき取った①を入れて焼き、両面が透き通ったら取り出す。③そのままピザ用チーズをレンコンの大きさに合わせて置き、中火で熱してチーズが溶け始めたら②をのせて焼く。④カリッとするとまで焼けたら裏返し、焼き目がついたら盛りつけてできあがり。

POINT 1 レンコンを薄くスライスしてチップス状に焼くのもオススメです。スライスした「カチョカヴァロ」を片面約30秒ずつ焼いて合わせるとリッチなおつまみになる...かも!?

楽しく **異国の香りあふれる「ケセ」になる味 シンガポールチキンライス**

【材料】4人前
米 2合
鶏もも肉 500g
塩コショウ 少々
【鶏からスープの素】 大さじ1/2
にんにく 少々
しょうが 少々
【長ねぎ】 10cm
醤油 大さじ2
砂糖 大さじ1
酢 大さじ1
コチュジャン 大さじ1
オイスターソース 大さじ1
ごま油 少々

①鶏肉に塩コショウを振りなじませる。②米を研ぎ、水気を切って炊飯鍋へ入れる。③水を二合の目盛りより少なめに注いで【○】を加えてよく混ぜる。④ごはんが炊けたら鶏肉を取り出して食べやすいサイズに切り、盛りつけてできあがり

POINT 1 肉を厚く切る場合は火の通りが心配なのであらかじめ肉を開いておくこと。本場では、醤油味、豆板醤味、レモン味など色々なタレを作って各自楽しむようです。

社員紹介

はじめまして。新入社員の松谷と申します。2022年12月に入社して、毎日業務を覚える日々です。早く顔を覚えて頂き、お客様のお力添えが出来る様頑張りますので、宜しくお願い致します。

◎好きなガスメーター: ビルトインコンロ
◎趣味: 野球(見る専門)・漫画
【担当】安佐北区

松谷 俊輔(まつたにしゅんすけ)

読者情報館

いつも沢山のオススメ情報ありがとうございます

安佐南区高取のゆめタウン安古市前にある『パティスリークレット』さん。東京などで修行したシェフが作るスイーツはどれも美味しくセンスが感じられます。ぜひ!(廿日市市 N様)

郵便はがき

料金受取人払郵便

7328790 644

広島中央局 承認 5595

差出有効期間 2023年12月15日まで <切手不要>

(受取人)
広島市東区光町1丁目6-10
有限会社 ニシモトヤ
vol.39 係



