



romi-unieのジャムや焼菓子を通して、日常にほんのちよとの豊かさをもたらすことができたらと幸いです。

romi-unieのジャムや焼菓子は吟味した材料を使って丁寧に作りしています。全て家庭で楽しみながら作るレシピをお店で経験を積んだ職人がひとつひとつ思いを込めながら作るのが基本です。ご自宅でのナイタータイムはもちろん、大切な人へのギフトに。様々なシーンで楽しんでいただけたらと思います。

2004年にジャム専門店『Romi-Unie Confiture』をオープンし、2008年に焼菓子の店『Maison romi-unie』、2017年にチョコレート菓子店『Chocolaté romi-unie』(秋冬限定)と、鎌倉・東京で3つのお店ができあがりました。

romi-unieでは菓子研究家からしるみが東京やパリ・アルサズで学んだフランス菓子をベースに、かわいくておいしいジャムやお菓子を作っています。



## Romi-Unie Confiture

ロミ・ユニ コンフィチュール  
ジャムと焼菓子の店

〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町2-15-11  
TEL 0467-61-3033  
OPEN 10:00 ~ 18:00  
定休日: 無休 (年末年始除く)

- 12月上旬頃〜ビュッシュ・ド・ノエル予約スタートします。
- 12/12(木) CHAJINさんのフラワーレッスン  
ジャムのテイスティングテーブル

## Maison romi-unie

メゾン ロミ・ユニ  
焼菓子とジャムの店

〒152-0004 東京都目黒区鷹番3-7-17  
TEL 03-6666-5131  
OPEN 11:00 ~ 20:00  
定休日: 無休 (年末年始除く)

- 12月上旬頃〜ビュッシュ・ド・ノエル予約スタートします。

## Chocolaté romi-unie

ショコラテ ロミ・ユニ  
秋・冬限定 チョコレート菓子の店

今シーズンは2019年11月1日~  
2020年3月中旬頃まで  
OPEN 12:00-17:00 定休日: 月・火曜日

- 週末限定アイテムが登場します。
- 12月~クリスマス限定 ジャファ・ノエル販売!

## Atelier bis

アトリエ・ビス  
春・夏限定 romi-unieのお菓子教室  
2020年3月末~10月頃まで

〒248-0004 神奈川県鎌倉市西御門2-1-14  
TEL 0467-38-7071

## romi-unie Web Shop

www.romi-unie.jp

romi-unieの通信販売サイト

TEL 0467-25-6339  
お問い合わせ窓口 10:00-17:00 (月-金)

ウェブショップに掲載されている商品のみご注文いただけます。毎月ご自宅宛にジャムや焼菓子をお届けする定期便など Web Shop限定商品もご用意しています。(ご注文はインターネットからのみとなります。お電話・FAX等では承っておりません。)

- ただいま、クリスマスギフト販売中!

# romi-unie JOURNAL

vol.01  
2019 Noël



価格は全て税抜表示となっております。●掲載商品は季節限定のため、時期・店舗によっては品切れしている場合がございます。ご了承くださいませ。●romi-unie 各ショップの最新情報、通信販売 Web Shop についてご案内しています。(www.romi-unie.jp)

# romi-unie Noël フランス・アルザスを感じるクリスマス

もう少しでクリスマスがやって来ます。今年のクリスマスギフトはお決まりですか。

romi-unieでは毎年、クリスマスマーケットで有名なフランス・アルザス地方のクリスマス菓子、ベラヴェッカやシュトーレンなど、アドヴェントの期間に楽しむお菓子をご用意しています。その他にスパイス入りのクリスマスジャムやクッキー、紅茶などギフトにぴったりのアイテムも並びます。romi-unieでヨーロッパのノエルの雰囲気を感じていただけると嬉しいです。



## 季節のおすすめ 秋冬におすすめのアイテムをセレクトしました



### Noël ノエル

りんご、ドライフルーツ、ナッツとスパイス  
810円

りんごにドライフルーツやナッツ、スパイスが入ったクリスマスジャム。食感と風味を楽しめます。

クリスマス限定



### Stollen シュトーレン

2,500円

ナッツやドライフルーツが入った発酵生地のクリスマス菓子。romi-unieでは、たっぷりのバターを使った生地に、ローマジパンやナッツ、ドライフルーツを散りばめて、小さめのクグロフ型で焼いています。可愛らしい形の食べやすいサイズです。

クリスマス限定



### Caramel Noël キャラメル・ノエル

キャラメルとプルーンとオレンジ コニャック  
810円

クリスマスをイメージしたキャラメルクリーム。濃厚なプルーンに爽やかなオレンジ、香りづけにコニャックを加えた贅沢な味わいです。

New!

クリスマス限定



### Berawecka ベラヴェッカ

980円

たっぷりのドライフルーツが入ったスパイスが効いたフランス・アルザス地方のお菓子。洋梨やアプリコット、プルーン、いちじく等6種類以上のドライフルーツとナッツを少量の発酵生地でつなぎ、焼き上げたお菓子でずっしりと重みがあります。薄く切って、コーヒー、お茶やお酒と一緒に少しずつお楽しみ下さい。

クリスマス限定



### Bonne Année ボナネ

りんごとグロゼイユのジュレ 金箔入  
810円

りんごとグロゼイユ(赤すぐり)のジュレに金箔をちりばめた2層のジャム。「明けましておめでとう」と名付けた新しい年にふさわしい華やかなジャムです。



### Christmas Wreath Cake

クリスマス・リース・ケイク

1,250円

オレンジ、レモンのピールとレーズン、マロンをたっぷり入れた生地にスコッチウイスキーをプラスした、クリスマス限定ケーキです。リース形に焼き上げました。

クリスマス限定



### Conte d'automne コント・ドートンヌ

りんごとバニラとシナモン  
750円

バニラとシナモンで香りをつけたりんごのジャム。アップルパイのような味です。



### Noël Cookie

ノエル・クッキー

1,600円

マイルドな味わいのスパイスの香りと表面のカリッとしたお砂糖が口の中で崩れていくクッキー。心地よい食感です。クリスマス限定缶入り。

クリスマス限定



### Patate パタット

さつまいもとバニラ  
750円

さつまいもに甘い香りのバニラを加えたペースト。スイートポテトのイメージです。



### Fruits Chocolaté フリュイ・ショコラテ

1,200円

ジューシーな3種類のセミドライフルーツの中にペーストを入れてチョコレートでコーティングした大人のボンボンショコラ。お酒と一緒に楽しむのもおすすめです。

New!



### Marron マロン

熊本県産栗  
850円

熊本県産の栗ジャム。濃厚な栗のペーストに栗の渋皮煮がコロッと入っています。お菓子のような味わい。

### Pruneaux

プリュノー  
セミドライプルーン  
プルーンのブランデー入りプルーンペースト  
ビターチョコレート

### Abricot Pêche

アプリコ・ベッシュ  
セミドライアプリコット  
ピーチキウール入りアプリコットペースト  
ホワイトチョコレート

### Figue-Cassis

フィグ・カシス  
セミドライいちじく  
ポルト酒入りカシスといちじくのペースト  
ミルクチョコレート



### Panier Kogyoku パニエ・コウギョク

長野県産紅玉りんご  
690円

香りと酸味に特徴のあるファンの多いりんごの品種、紅玉。食感と香りが逃げてしまわないように、収穫したらできるだけ早めにジャムにして香りを閉じ込めます。ほんのり赤い色は、紅玉の皮を煮出して、香りと色を移しています。

## 季節のおすすめギフト クリスマス・年末年始の手土産におすすめです



### Romi-unie Palette

ロミ・ユニ パレット

3,900円

1食分(30g)のジャムが入ったプチジャムを12種類セットにしました。色々な味を楽しみたい方や、季節のごあいさつ・手土産におすすめです。



### Sirop Hot Wine

シロップホットワイン

1,460円

寒い時期に楽しむ、ホットドリンク用シロップ。オレンジをベースにシナモンやドライフルーツ、はちみつをプラスしています。赤ワインと合わせれば、気軽にヨーロッパの味わいのホットワインに。お湯や紅茶で割ってもおいしいです。