

romi-unie
いからし
ろみ

これからどうぞよろしくお願いします。
たくさんの方にあって、暮らしの時間を豊かにしていくことができるお店になれますように。
今までのジャムや焼菓子づくりと同じように、よい材料で丁寧な手間を惜しまない楽しくおいしいお菓子づくりを続けていきます。
ちいさなお菓子屋さんを新しく開いたような気持ちです。お近くにいるならいらした時には、どうぞ気軽に覗いてください。
ジャムの量り売りも行っています。その小窓につながる場所に新しく自動ドームもつきましたよ。
毎日ここでスコアの生地をつくらしてスポンジ生地を焼いたりしています。アトリエにつながる小窓でお菓子の販売と、季節のタルト、フランス菓子のフランスなど、生活の中での身近な『おやつ』を作るための場所です。
鎌倉Romi-Unie Confitureのお店に、新しくアトリエを増やしました。



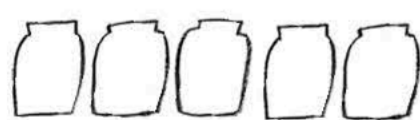
romi-unie JOURNAL

vol.07
2021
Special issue

romi-unieの新しいおやつ時間

ジャムのはかりうりのしかた

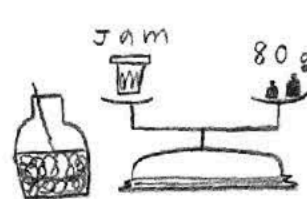
romi-unieでは空きビンをお持ちいただくと本日のジャムの中から
お好きなものをお選びいただけるはかりうりを行っています。
お持ちは冷蔵保存で1週間程度になりますので
ご自宅でお召し上がりいただくのにおすすめです。



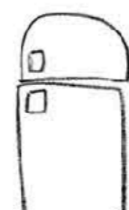
本日のジャムより
お好みのジャムをお選びください。
(3〜5種類ご用意しています)



きれいに洗って乾かした
ビンとキャップをお持ちください。(romi-unieの
ジャムの空きビンもお使いいただけます)

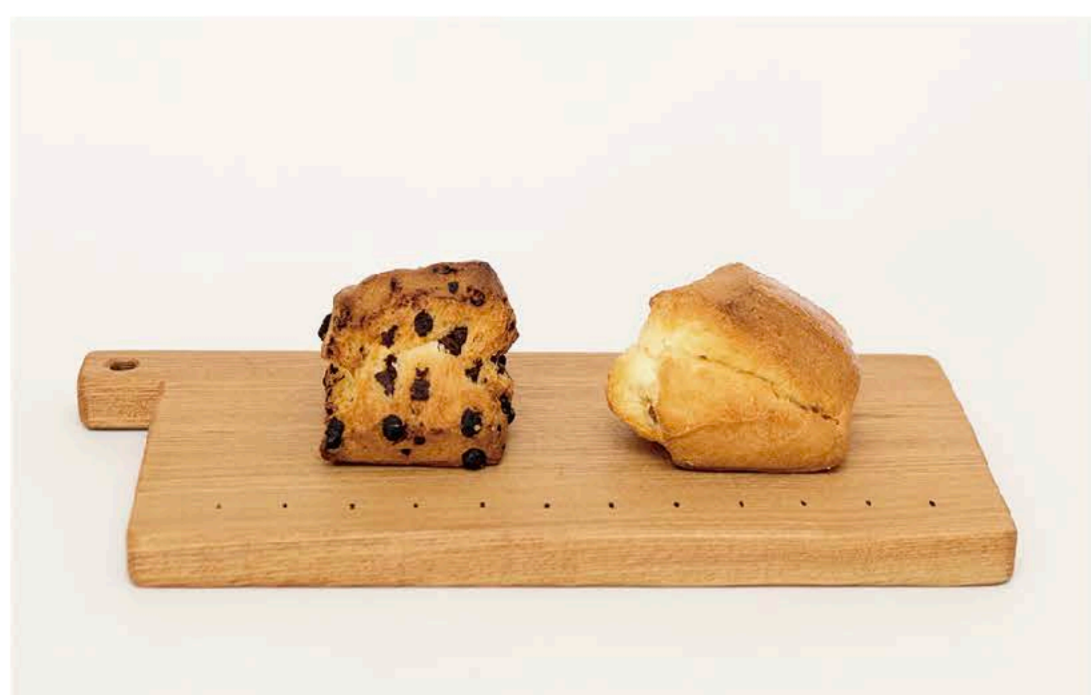


ジャムはg単位でビンにお入れしています。
romi-unieの真ん中サイズの
ジャムビンにちょうど80g入ります。



賞味期限は冷蔵庫に入れて
1週間程度になります。
なるべく早めにお召し上がりください。





スコーン

romi-unie オープン当初から作り続けているお気に入りのレシピ。
生クリームでよくこねた生地は中はふんわりしっとり、外はさっくりした食感です。
定番のプレーンタイプのスコーン・メゾンと季節限定スコーンをご用意しています。
おまけでプチジャムをお付けしています。スコーンに添えてどうぞ。



サブレ

バターや粉にこだわった6種類のサブレ。
レモンのアイシングがクセになるレモンクッキーやバターの風味いっぱいの
バターガレットなど、1枚からお求めいただけます。

(左上から) レモンクッキー/サブレ・ド・ブーランジェ
ダイヤモンドショコラ/バターガレット/サブレ・コンプレ/ショートブレッド



ビクトリアケーキ

卵たっぷりのふんわりしっとりしたスポンジに、
romi-unie自慢のジャム〈いちごとフランボワーズ〉、
マスカルポーネクリームをたっぷり挟んだオリジナルな英国ティータイム菓子です。
romi-unieセレクトのおいしい紅茶と一緒にどうぞ！



季節のビクトリアケーキ

ビクトリアケーキの季節限定メニュー。
季節感のあるジャムをサンドしたビクトリアケーキです。
春はいちご、夏は爽やかな柑橘といったふうに季節ごとに違った味わいが楽しめます。
定番のビクトリアケーキと食べ比べてみてください。



フラン・ヴァニユ

フランス定番のおやつフラン。バターの香りと香ばしい風味の生地をしいた中には、
たくさんのカスタードが詰まっています。
ぷりっとした食感のカスタードはノスタルジックな味わいで
手でかぶりつくおやつにもぴったり。カスタード好きな人におすすめです。



季節のタルト

春はいちご、夏はレモン、秋はマロン。
季節ごとにおすすめのタルトが並びます。サクサクのタルト生地と
季節のフルーツの組み合わせをお楽しみください。