



1
2
3



romi-unie JOURNAL

vol.09
2021
Enjoy Summer!

夏のフルーツを楽しもう!



※板ゼラチンは同量の粉ゼラチンにおきかえて作ることができます。

3 トロピック・ゼリー (ロミユニの80g入りのジャム4個分)
シロップとゼラチンとお湯であっという間に夏休みの簡単デザート完成!
材料
水でもどした板ゼラチンは水気を切り、熱湯を加えて溶かす。シロップを加えて混ぜ、ジャムのびんに入れて冷蔵庫で冷やし固める。冷蔵庫で5時間程冷やしたら出来上がり。

2 シモンはちみつクランニ (5人分)
酸味がうれしい、さっぱりしたデザート。フレッシュミントでさらに爽やか。
材料
シロップ(シロトナーF) 230cc (1本)
水 340cc
フレッシュミントの葉
シロップと水を含ませてシロップパーバツに入れ、再度固めたりして、再度固めたり出来上がり。ミントの葉を加えて、つめたく冷やしたグラスに盛り付ける。

1 シンジャールとミルクライン、白桃のグラス (グラス3個分)
シロップがあるミルクラインはお手軽です。白桃と合わせて。
材料
牛乳250cc
板ゼラチン 3g
シロップ(カルミット) 50cc
シロップ(アルミット) 30cc
白桃(缶詰でも生でも) 半割 2個
ミルクラインを作る。牛乳の1/3を温め、水でもどした板ゼラチンを加えて溶かす。残りの牛乳、カルミット(50cc)を加えて混ぜ、保存容器に流し、冷蔵庫に入れて冷やし固める。固めたミルクラインと白桃は四角くカットして、合わせてグラスに盛り付け、カルミットシロップ(30cc)をさらにかける。

シロップと水を含ませてシロップパーバツに入れ、再度固めたりして、再度固めたり出来上がり。ミントの葉を加えて、つめたく冷やしたグラスに盛り付ける。



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)

●7月から夏限定ジャムが登場!
ケーキやタルトも爽やかな夏メニューに!

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 10:00 ~ 19:00
(変更になる場合があります)
定休日: 無休(年末年始除く)

●7月上旬から季節限定の
サブレとケーキが登場します。
詳細はHPでご案内いたします。

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
●今シーズンの営業は未定となります。

Atelier bis

アトリエ・ビス
春・夏限定 romi-unieのお菓子教室
●今シーズンのお教室開催中!
お申込は予約サイトよりどうぞ。
<https://romi-unie.resv.jp/>
〒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。)

●今年もご自宅でケーキやタルトが楽しめる冷凍便が登場予定です。
詳細はHPでご案内いたします。

●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 についてご案内いたします。(www.romi-unie.jp)

夏のフルーツを楽しむ!

夏の日差しを感じる季節。romi-unie では冷たいドリンクが手軽に楽しめるフルーツシロップや旬のフルーツで作る夏限定ジャムが登場します。今年の夏はお気に入りの飲み物やお菓子を選んで、涼やかな時間を過ごしてみませんか。



季節のおすすめ 夏におすすめのアイテムをご紹介します



Sirop Tropicque

夏限定

シロップ・トロピック

濃厚なマンゴーとパッションフルーツをあわせたトロピカルな香りいっぱいのシロップ。ソーダや冷たいミルクで割ってどうぞ。



Sirop Citronade

シロップ・シトロナード

広島県産レモンにフランス産オレンジの花のハチミツをあわせたレモネードシロップ。おうちでいつでもおいしいレモネードが楽しめます。



Sirop Marmite

シロップ・マルミット

高知県産黄金しょうがに広島県産レモンとはちみつを加えた甘さと辛さのバランスのとれたジンジャーエールシロップ。ソーダやお湯で割ってどうぞ。



Poète

ポエット

プラムと桃とアプリコットを合わせた夏らしい華やかなジャム。贅沢な味わいを楽しめます。



Vénus

ヴェニユス

白桃にバニラで甘い香りをつけたジャム。ロマンティックな香りいっぱいです。

パニエ
Panier について…

マルシェ(市場)でお買い物してきたフルーツで作るジャムをイメージしたシリーズ。パニエ(かご)に旬のフルーツを入れてお買い物をしている様子をイメージして名付けてました。国内の農園から届く季節ならではのフルーツで作っています。一年を通していろんな種類が登場しますので楽しんでいただけると嬉しいです。



Panier Abricot

期間限定
7月頃

パニエ・アプリコット

長野県産・ハーコット“杏”にレモンを加えたシンプルなジャム。1年の間、ほんの一瞬登場する国産杏の季節にだけ作っています。柔らかな酸味がバランスのよいジャムです。



Panier Myrtille

期間限定
7月頃

パニエ・ミルティエユ

丁寧に摘み取られた無農薬の湯河原産・ブルーベリーに、レモンを加えたシンプルで爽やかなジャム。夏のキラキラと輝くブルーベリーの優しい味わいを凝縮した優しい甘さが特長です。



Panier Pêche Blanche

期間限定
8月頃

パニエ・ペッシュ・ブランシュ

甘い香りの山梨県産白桃“白鳳”をそのままジャムにしました。とろける舌ざわりはフルーティーなデザートとしてもお楽しみください。



Tea Time Box

ティータイムボックス

新作のギフトBOXにサブレが6枚(6種類)とジャムに焼菓子によく合うオリジナルの紅茶を詰め合わせました。すぐにティータイムが楽しめるセットです。

romi-unie Palette

ロミ・ユニパレット

12種類のプチジャムを詰め合わせたromi-unieのジャムをはじめて召し上がる方におすすめのスターターセット。ちょっとずついろんな味わいを楽しめます。ジャム好きなあの人に!

