



## romi-unie Scone & Jam



romi-unie のスコーンは

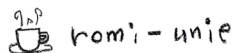
鎌倉のジャム専門店 Romi-Unie Confiture を  
オープンした頃から作り続けている自慢のレシピ。  
ジャム屋のスコーンらしくジャムとよく合う配合で作っています。  
外はカリッ、中はふわっとした食感が特徴です。

プレーンタイプの「スコーン・メゾン」は一番シンプルな定番スコーン。  
ミルクィな味わいを楽しんでいただけます。

季節限定の「レモン・スコーン」はレモンの皮のすりおろしと  
バニラの香りをほんのり加えて焼き上げました。  
ほんの少しの香りづけですが、ぐんとお菓子っぽく仕上がっています。

セットに添えたジャムはスコーンに合わせた2種類をセレクト。  
スコーンメゾンにはシンプルないちごジャム「Merci (メルシー)」を。  
レモン・スコーンにはブルーベリーとレモンピールを合わせた「Note (ノート)」をご用意しました。  
ぜひ焼きたてのスコーンにたっぷり添えてお召し上がりください。

おいしくて楽しいティータイムを過ごしていただけますように。



## Scone のおいしい焼き方

- ① 冷凍庫からスコーンを出し、オープンの天板にオープンシートを敷いて離して並べる。
- ② そのまま常温で15分から20分置き、自然解凍する。
- ③ 解凍している間にオーブンを予熱する。(家庭用オーブンの最高温度200～250℃程度)
- ④ スコーンの生地を指で押して指の跡が少しくらいになったら溶き卵か牛乳を表面に塗る。
- ⑤ オーブンの温度を200℃に下げ、オーブンの下段で10分焼成する。
- ⑥ 10分経ったら前後の天板の向きを変え、オーブンの温度を180℃に下げ、10分から15分焼成する。
- ⑦ 焼き上がったならスコーンの割れ目を割ってみて、中心が焼けているか確認する。

\*オーブンの機種によって焼き上がりの具合に差が出る場合があります。  
お使いのオーブンに合わせて温度・時間を加減してください。

\*生地がずれて焼きあがる場合がありますが品質には問題ありません。