



## romi-unie Scone & Jam



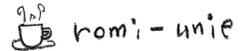
romi-unie のスコーンは  
鎌倉のジャム専門店 Romi-Unie Confiture を  
オープンした頃から作り続けている自慢のレシピ。  
ジャム屋のスコーンらしくジャムとよく合う配合で作っています。  
外はカリッ、中はふわっとした食感が特徴です。

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「スコーン・オレンジ」は  
オレンジの皮と果汁をたっぷり加えた夏らしいスコーンです。

ジャムはスコーンに合わせて 2 種類をセレクト。  
スコーンメゾンには夏季限定のプラムと桃とアプリコット「Poète (ポエット)」を。  
スコーン・オレンジにはパイナップルとマンゴーとパッションフルーツの  
トロピカルな味わいの「Tropique (トロピック)」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。

夏のティータイムのお供にどうぞ。



## 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℃に下げてオープンの下段で 10 分焼成する。
- ⑥ 10 分経ったら前後の天板の向きを変え、オープンの温度を 180℃に下げて 10 分から 15 分焼成する。
- ⑦ 焼き上がった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。