

魅惑の花

夏が終わるころからテラスのすぐ脇には紫色の花が咲きます。その美しさから人を惑わし、その誘いに乗って魔力を使ってしまった弱い人がいた「トリカブト」。花言葉は「人ぎらい」だそうです。そう言われてもねえ…。知らないうちに数が増えていました。少なくなったときには気をつけないと。



トリカブト (キンポウゲ科)



ホトトギス (ユリ科)
ハッとさせる色気のある花です



上から見ると
こんな顔



イヌタデ (タデ科)
もう赤まんまで遊ぶ
子ども達はいないの
でしょうか

秋の新作

秋の素敵な午後にゆっくりとくつろげるようなお茶を考えていました。ケーキ屋さんには新栗を使ったモンブランが並び、和菓子屋さんにも栗のお菓子が色々に形を変えてショーケースを飾っています。パリの街角では「ショー、ショー」と焼栗売りの声が聞こえます。そうだ、栗を使ったお洒落な紅茶を作ろう。栗の香りとブランデーそして紅茶とのバランス、何回も試作を重ね出来上がりました。

モンブラン MONT-BLANC

熱湯を注いだ瞬間に栗とブランデーのほのかな香りが広がります。栗の香りが口の中で長い余韻となり、幸せな気分を満たされます。ミルクを入れるとマロンクリームのような味に…。枯葉の落ちる音を聞きながら静かな時間とともに味わって下さい。大声で言いたいほどのマヴィの自信作です。

50g缶入り 1,000円
100g袋入り 1,400円

ギフトセット

親しい人の記念日に、お世話になった方に、法事のお返しに、喜びや感謝の気持ちを伝えるマヴィのギフトセットはいかがでしょう。紅茶とジャムはどんな組み合わせでも出来ます。箱は1個箱、2個箱、3個箱、6個箱をご用意してあります。



ネットでオンラインショッピングが出来ます
<http://www.nns.ne.jp/ent/mavie/>

マヴィの販売用ケーキを御紹介します

紅茶のケーキ

アールグレイの紅茶をしっかりと抽出しエキスも茶葉も全てケーキの生地に入れました。水分が多くなるため殆ど手作業でバターとなじませて作ります。オープンの中で何回も位置を換え自然な盛り上がり生まれ焼き上がります。アールグレイの香りとしっとりした食感をご賞味下さい。



品名：マヴィ・紅茶ケーキ&紅茶セット
内容：紅茶「アールグレイ」のケーキと紅茶「ウェディング」
価格：1,500円

カスターニャ

アーモンドプードルをふんだんに用い、プラムを紅茶で煮て、山梨産のラム酒をからめ、じっくりねかせたものを入れて焼き上げました。



品名：カスターニャ
内容：プラムの紅茶煮とアーモンドプードルのケーキ
価格：1,200円

スパイシーケーキ

紅茶「エスポアール」を牛乳で抽出し、各種スパイス、リキュールを入れ、焼き上げました。紅茶、コーヒーはもちろんワインなどお酒にも合います。口当りが柔らかく、くずれやすいため、冷蔵庫で冷やしてからお切り分け下さい。



品名：ティー&マヴィ・スパイシーケーキ
内容：スパイシーケーキ、紅茶「ウェディング」ティーバッグ3袋付
BOX サイズ：175 x 230 x 85 mm H
価格：1,600円



アーモンドケーキ

小麦粉はほんの少ししか入っておりません。代わりにアーモンドプードルと発酵バターをたっぷり使って焼き上げました。うすく切り分け、紅茶と共にどうぞ。



品名：マヴィ・アーモンドケーキ&紅茶セット
内容：アーモンドケーキと紅茶「ウェディング」
BOX サイズ：175 x 230 x 85 mm H
価格：2,000円

高原だより



ハーブを漬けこんだスパイシーな香りのお酒・アニス51 を使って焼き上げました家庭で作られるケーキのように機械にまかせず、1つ1つ手で状態を見ながらていねいに作った無添加のケーキです。

品名：高原だより
内容：アニス51入りケーキ
BOX サイズ 130 x 80 mm H
価格：900円

緊急！スタッフ募集

店内ではサービスや販売。工房ではパンやケーキを作る仕事、紅茶の充填、ジャム作り。そして通信販売の受付・発送、販売店への卸業務、ホテルのプライダルフエアでの応援接客、アンティークの買い付け、新製品の開発などマヴィでの仕事はたくさんあります。あなたの感性を生かしてもっと色々なことをやりたいと思う方はぜひ声をかけて下さい。手が足りなくて困っています。(T. COZY)