2014 年　秋

ドイツパンの店　タンネ

パンのマイスターが作るクリスマスシュトレン

Weihnachtsstollen/ クリスマスシュトレン

シュトレンには様々な種類のものがありますが、タンネのシュトレンはパンのマイスターが自信を持って選んだ、クリスマスのシュトレンです。ドライフルーツの旨み、刻みアーモンドの香ばしさとラム酒や数種のスパイスが、パン菓子らしい独特な風味をいかすよう配合されています。初めからしっとりしたケーキとは異なるのです。

日本とは異なるクリスマス時期

日本でクリスマスといえば、飾りつけは別として、なんと言っても 12 月 24, 25 の 2 日間ものです。しかし、ドイツでは、クリスマスは少なくともその 4 週間前から祝われます。従ってクリスマス市が立つ 11 月の末から、3 人の賢者がキリストの生まれた馬小屋を祝福に訪れた日といわれる新年の 1 月 6 日頃まで、街は美しい飾りと独特の香りに包まれます。その香りに欠かせないものが、種類豊富な焼き菓子です。

シュトレンも、もちろんその中のひとつ。それぞれの店が自慢のレシピで焼き上げる以外に、各家庭の味もあり、秋口から準備を始めて時季になるとコーヒータイムに欠かせないものとなります。タンネのシュトレンも、11・12 月の販売期間中どうぞゆっくりお楽しみください。

季節の贈り物にも向きます。今年も包装をタンネオリジナルの包装紙を使い、手にした方に喜んでいただけるように考えました。（左下写真ご参照ください）。

シュトレンの販売について

今年は 11 月６日（木）より店頭販売を開始いたします。ご予約なしでお買い求めいただけます。ご来店なさらずに配送をご希望のお客様、12 月 10 日（水）～25 日（木）の間に店頭でお受取ご希望のお客様、かなりの本数をご入用のお客様にはご予約をおすすめいたします。電話では承れません。必ず、注文用紙にご記入の上、ファックス、郵便または店頭でお申し込みくださるようお願いいたします。なお、配送日のご希望には添いかねる場合がありますので何卒ご了承ください。

＊　**郵便でのお申し込み先　〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町２－１－５**

＊　**Fax 03(6661)0082←NEW!**　受付時間／日祝除く８時半～１８時まで

＊　**ご来店でお申し込みの際、1080 円以上のお求めでクレジットカードもご利用いただけます。（ダン券は出ません）**

☆11 月末より店内に宅配便発送用のコーナーを設置いたします。ご自身で梱包してくだされば送料をお値引きいたしますので、是非ご利用ください。
（最終集荷は 16 時です）