# 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絶妙なバランスで配合されています。あくまでもパン菓子としての特徴を大切に焼いていますので、初めからしっとりしたケーキタイプとは異なり、バターと2種類の砂糖で幾層にも作られる外殻の中で、時間をおうごとに風味を増していく生地の変化をお楽しみいただけます。

### 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も、各家庭の味があり、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。秋口から準備を始め、次々と焼き足して食卓を賑やかにするそうです。

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。

#### シュトレンの販売について

今年は 11 月 5 日(土)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(土)~24 日(土)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、配送日のご指定は承りかねますので、何卒ご容赦ください。

- \* 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 (3667) 5018 受付時間/日祝除く8時半~18時まで



なお、11月末より、浜町店内に宅配発送用のコーナーを設置します。セルフ梱包を仕上げていただきますと、送料をお値引きいたしますので、是非ご利用ください。毎日の最終集荷は16時です。また浜町店は12月23日(祝)も営業しますが、人形町店は営業日時がやや不規則になりますことを予めお知らせ致します。