

洋酒漬けドライフルーツとマジパンを使った  
ドイツの伝統菓子“シュトーレン”

# STOLLEN



大好評  
発売中！



飼葉桶で眠るキリストを  
あらわしたと言われ、その  
歴史は14世紀の文献にも  
登場するほど古いものです。

ドイツでは11月の終わり頃から  
薄くスライスしたシュトーレン  
を毎日一切れずつ味わい、クリ  
スマスを迎える喜びを膨らませ  
ます。

## シュトーレン

じっくり寝かせることでドライフル  
ーツの旨みや香りが生地全体に行き  
渡り、しっとり深い味わいに仕上が  
りました。マジパンがコクのあるお  
いしさを引き立てています。



## マンデルシュトーレン

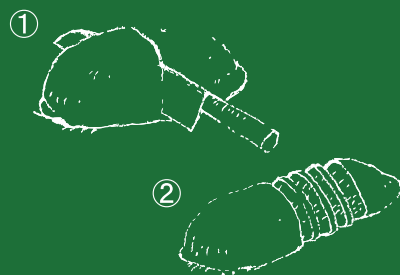
アーモンドとバターが入った  
生地マジパン（アーモンドの  
ペースト）を包みました。コク  
のあるアーモンドと爽やかなオ  
レンジピールの風味。



### おすすめのお召し上がり方

まず中央から半分に切り、  
そこから外側に向けて**薄く**  
(1cm位) スライスして  
お召し上がりください。

※包丁もしくはナイフ（波型で  
はないもの）でお切り下さい。



### 保存方法

中央から取り分けた後、残りの  
シュトーレンの切り口をピッタリ  
合わせラップで巻いて冷暗所で  
保存してください。

※表面の粉糖が黄色くなるのは、染み  
込んだ溶かしバターが出てきたものです。