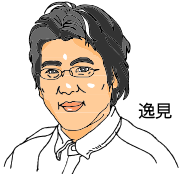


好奇心旺盛なスタッフがめぐります!

ASA探検隊

Happy Christmas Cake!



12月、街にジングルベル♪が流れ出すとちょっぴり心が弾みます! 今月は地元ケーキショップを訪れ、とっておきのクリスマスケーキをご紹介します。ご家族やお友達で、フォーリーナイト、サイレントナイト♪

クリスマスおすすめケーキ

クリスマスデコレーションケーキ
当日販売のみ(予約受付なし)



message

リニューアルオープンして頑張っています。
ぜひ足を運んでください♪
12/26・27休み・12/31まで営業
年始1/6(日)~営業

クリスマスおすすめケーキ

クリスマスデコレーションケーキ
ご予約受付中!



写真・6号 ¥3,100
4号「夢」純生クリームデコレーション ¥1,900~

message

スポンジには京都産赤たまご、国産小麦、カルピスパウダー、グレープシードオイル、岩手県産低温殺菌牛乳など。生クリームは、カルピスプレミアム純生クリームなど、素材にこだわり体にやさしい菓子作りをしています。その他の素材にも自然・天然を大切に心がけております。

クリスマスおすすめケーキ

クリスマスデコレーションケーキ
ご予約は12月20日(木)まで!



生クリーム、生チョコ、シヨコラ、スペシャル苺、KADO-Xmas/バージョン、ノエルの6タイプからお選びください。

message

★ご来店・ご予約、先着140名様にかわいいカレンダーをプレゼント。
苺がたっぷりのった「スペシャル苺」が人気です。クリスマスギフトの焼き菓子もたくさんそろっています。

クリスマスおすすめケーキ

クリスマスデコレーションケーキ
ご予約は12月20日(木)まで~電話又は店頭にて

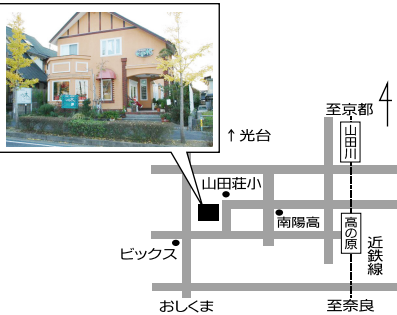


↑X'mas生チョコ ¥2,500(一例)

message

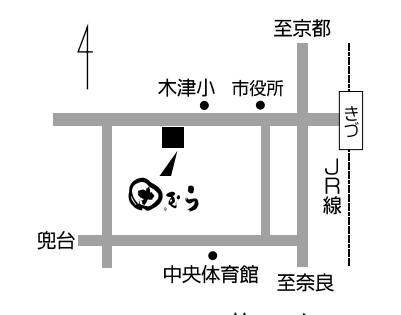
レ・アール人気の大山高原の生クリームをたっぷり使ったロールケーキをクリスマス風にアレンジしたノエルが今年新しく仲間入りしました。ちょっとしたプレゼントに最適なX'masギフト他、ドイツのX'mas菓子シュトーレン(¥450)やイタリアのパネトーネ15cm(¥1200)などもお目見えします。

X'mas present
500円クーポンを10名様にプレゼント
(12/23~25を除き1月末まで有効)



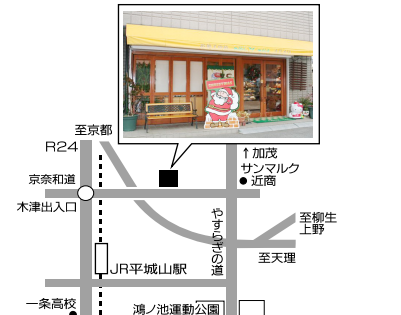
＜営業＞10:00~18:00 ＜定休＞火曜日・土曜日
京都府相楽郡精華町桜が丘4-23-3
TEL/FAX .0774-73-6633

X'mas present
クッキー詰め合わせなど
5名様にプレゼント



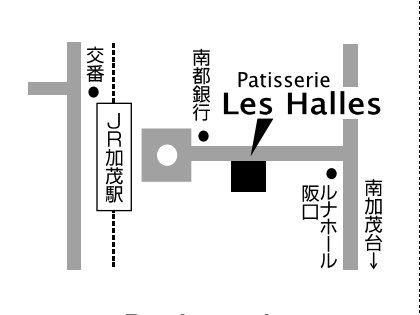
＜営業＞10:00~19:00 ＜定休＞毎週水曜日
木津川市木津神田6-89
80774-72-0071

X'mas present
フルーツデコレーション引換券を1名様にプレゼント
(生クリーム6号サイズ・¥3,150) ※但し12/23~25は引換不可



＜営業＞10:00~20:00 ＜定休＞不定
木津川市州見台5-1-1 ライプリー州見101号
80774-73-2423

X'mas present
1000円クーポンを3名様にプレゼント
(12/25まで当店で有効)



＜営業＞10:00~20:00 ＜定休＞毎週水曜日(祝日は営業)
木津川市加茂町駅東2丁目6-6 ビュパレスA102号
80774-76-4816

プレゼント応募 オモテ面のプレゼントコーナーよりご応募ください。なお、プレゼント引換えは期日お確かめの上、該当店でお済ませ下さい。



楽しかったですね! 木津川市まつり!!
ASA木津へご来場ありがとうございました



11月10日・11日は木津川市となつて初めての「木津川市まつり」。ASA木津恒例の「あてもの」にも、2日間とも多くのチビッコがやって来てくれ、準備した商品もすつかり売り切れ、スタッフも大満足なお祭となりました。また、ふらりすけち作品展では、はがきに思い思いの絵を描いて楽しむ子供たちの顔が真剣で、素敵なポストカードもいっぱい出来上がりました。ご来場ありがとうございました。また来年もお楽しみに...

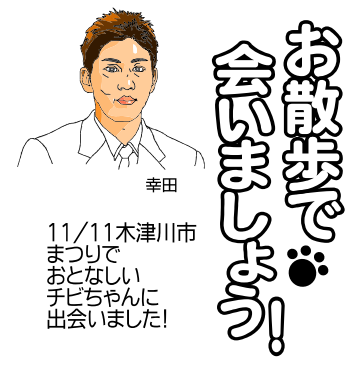
年末年始の新聞ルス止め・お早めにご連絡ください。
ルス止め期間中の「新聞おとりおき」もぜひご利用ください。
電話・ファクス・ホームページでも受付けております。
ホームページ <http://www.asa-kizu.com/>



ASA木津のまかない料理♪ 大根のつけもの

大根の美味しい季節になりましたね。お店で葉っぱが青々とした大根を見かけます。今回はその葉っぱもすべて使ってできるお漬物です。

- 材料 ・大根1本(葉つき) ・塩 適量
- 作り方 ①大根の葉をみじん切りにする。
②白い部分を「けんつき器」で細い紐のように長く切る「けん切り」にする。(さしみのつま)
③みじん切りの葉とけん切りした白い部分をボールの中で混ぜ合わせる。
④適量の塩を揉み込む。
⑤しばらく水気が出るまで置いておく。
⑥食べる時に少し水分を切って、ゴマや七味唐辛子など好みの薬味を加える。
- とっても簡単に出来て、さっぱりしたお漬物になります。ぜひ、お試し下さい^^



チビ(6才)シーズー
人が大好きで、犬には嫌われています!?
州見台/竹嶋さま