



Happy Christmas Cake!

聖夜をとっておきのクリスマスケーキで過ごしましょう♪

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下さい。
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。

今年も地元ケーキショップさんからクリスマスプレゼントが届きました♪
デコレーションがひとときを映えるこの季節、美味しいケーキにふりつてご応募下さいね。



X'mas present
¥1,000クーポン券
3名様にプレゼント
※但し、12/23~25は使用不可

クリスマスメッセージ
主婦が始めたパン&ケーキのお店
クリスマスケーキご予約受付中
小さくて可愛いお店なので、つい、うっかりすると通り過ぎてしまうかもしれません♪
ただいま、クリスマスケーキご予約承り中! パン&ケーキのお店、tetote これからもよろしくお願致します!

te·to·te
Cake & Bread
<営業>10:30~17:00 <定休>水・日・祝
京都府木津川市山城町平尾城垣内22-5
TEL・FAX 0774-86-5117



X'mas present
¥500クーポン券
6名様にプレゼント
※但し12/23~25は使えません。
※有効期限 2011年2月末まで

X'masデコレーションケーキ
ご予約は12月21日まで
今年のおすすめ♪
ブッシュ・ド・ノエル
コーヒーの香り豊かなロールケーキにガナッシュクリーム。上には、可愛らしいマカロンをあしらったシェフの自作です。
50本限定・お早めどうぞ...

お菓子の店 メリメロ
méli·mélo
<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
☎0774-73-2423



X'mas present
ポエムロール引換券
定価850円(税込)
5名様にプレゼント
※引換え期間<年内>
但し12/23~12/25は不可

地元の素材を生かす
ポエムロール
地元の豊かな素材にこだわりお菓子作りをしているお店です。
今年のクリスマスケーキには、「京都産のこだわり卵」を使用した「ポエムロール」がおすすめです♪
楽しいクリスマスにぜひご賞味下さい。

ポエム洋菓子店
<営業>9:30~20:00
<定休>隔週火曜日(月2回程度)
京都府相楽郡精華町祝園杉本9
☎0774-93-0399



X'mas present
生チョコサンド引換券
<6個入>定価1,365円
3名様にプレゼント
※引換え期間 2010年内
但し、12/23~25は使用不可。

ふわふわ・しっとり
生チョコサンド
ふわふわ・しっとりのココア生地のおいさに、とろけるような口どけのスイス・カルマ社の最高級チョコレートを使用した新鮮な生チョコクリームをサンドしました♪
TV 笑っていいとも増刊号
でご紹介頂きました!!

www.le-fruitier.jp
Le fruitier
パティスリー ル・フルティエ
<営業>10:00~18:00
京都府相楽郡精華町祝園西1-9-46
せいかガーデンシティ1F
TEL/FAX .0774-95-0809



X'mas present
生キャラメルシフォン引換券
3名様にプレゼント
※但し12/23~25は引換不可
※引換当日、生キャラメルシフォンの無い場合、同等の値段の商品と交換。ご了承下さい。

デビュー以来、大好評!
生キャラメルシフォン
<¥1,155>
一度食べたら忘れられない!!
おすすめは当店自慢のふわふわパナソニック生キャラメルをコーティングした「生キャラメルシフォン」!!
何度も試行錯誤をして出来上がった、こだわりの生キャラメルをふんだんに使用した贅沢な逸品です。ふわふわ生地を包み込む生キャラメルの苦味が生クリームと合わさってまろやかな味わい。たっぷり生クリームをシフォンケーキに添えてお召し上がり下さい。

Le Pâtissier Yamada
ル・パティシエ・ヤマダ
京都府相楽郡精華町光台9-8-8 1R1F
営業/9:00~20:00(不定休)
TEL/FAX .0774-95-0555
<http://lepatisier-yamada.com/>

ASA木津のまかない料理♪
てんてこまいママさん
手軽にカンタン&美味しい!!
あつあつ・とろとろ・いい季節♪
“鶏肉と白菜のフライパン蒸し”
<材料2人分>
・鶏もも肉 200g ・白菜 小ぶり1/4カット
・油 大1 ・片栗粉 小1
A(塩・こしょう 少々) B(酒・しょうゆ 各大1)
<作り方>
①鶏肉はひと口大に切り、Aをふっておく。
白菜は、葉と芯に分けてザク切りしておきます。
②フライパンに油をしき、鶏肉の両面を焼き色がつくまで焼きます。
その上、白菜の芯、葉の順に乗せ、Bを回しかけしたら、フタをして約7~8分蒸し煮します。
③全体をよく混ぜ、片栗粉を水でとき、とろみをつけたら出来上がり

毎月お届けするスタッフのおすすめアレコレ♪
ASA木津 スタッフ日記
木の津まつり ご来場ありがとうございました!!
11月14日に木津商工会50周年記念産業祭にASA木津も参加しました。
当日は天候も穏やかで、朝日新聞や専門誌のPRをさせていただきました。又お祭りを盛り上げようと、読者の皆様への還元企画として“おもちゃのあてもの”をさせていただきました。1,000回を超えるご来場にスタッフも大満足。
ちびっ子たちが楽しそうに“くし”をめぐる仕草が印象的でした。
また、本紙「ふらりすけっち」でおなじみの竹居和彦ふらりすけっち原画展にも多くの来場をいただき誠にありがとうございました。
今年描いたスケッチ画を中心にごらんいただきましたが、いかがだったでしょうか?
来年もまた、お気に入りの木津川市風景を探してふらりと歩きます。よろしくお願いたします。竹居 逸見

お散歩で会いましょう!
チロルくん(オス・6ヶ月)
元気でやんちゃなチロルです♪よろしくね!
山城町橋井 杉本さま