



# Happy Christmas Cake!

**プレゼント応募**

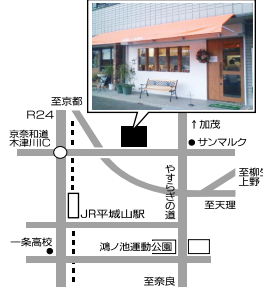
オモテ面のプレゼントコーナーよりご応募下さい。  
なお、プレゼント引換えは期日お確かめの上、  
該店でお済ませ下さい。

## 今年も地元洋菓子店から素敵なクリスマスプレゼントが届きました!!



**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 2012年2月末まで

X'masデコレーションケーキ  
ご予約は12月20日まで  
**今年のおすすめ!**  
**モンブラン**  
スポンジ生地の間に刻み栗をサンド。上にはたっぷりモンブランクリームをのり、栗を飾りました。  
**5号サイズ 3,300円~**  
ほかにもたくさん種類がございます。

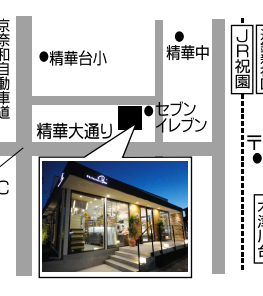


お菓子の店 メリメロ  
**méli mélo**  
〈営業〉10:00~20:00 <定休>不定  
木津川市州見台5-1-1 ライブリー州見101号  
☎0774-73-2423



**X'mas present**  
バウム・クーヘン引換券  
定価1,050円(税込)  
3名様にプレゼント  
※引換え期間<年内>  
但し12/23~12/25は引換不可

**シェフ一番のこだわり**  
**バウム・クーヘン**  
数ある商品の中でも、一番のこだわりがこのバウム・クーヘン。美しいものでお腹いっぱいにしてもらえたら...  
クリームや果物の飾りがなく素朴なお菓子だからこそ、シェフの気持ちがストレートに伝わる。

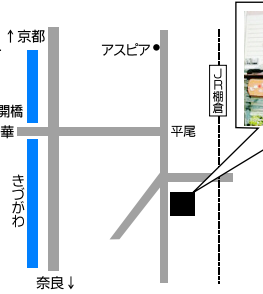


Patisserie **Beni** パティスリー Beni  
〈営業〉10:00~19:30 <定休>火曜日(祝日の場合は営業)  
京都府相楽郡精華町精華台1丁目30-1  
☎0774-66-1149 FAX.0774-66-1159



**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ひ致します!

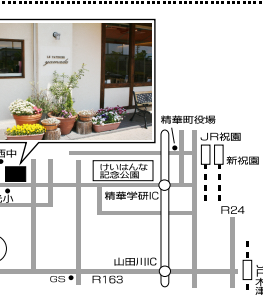


Cake & Bread  
**te・to・te**  
〈営業〉10:30~17:00 <定休>水・日・祝  
京都府木津川市山城町平尾城垣内22-5  
TEL・FAX 0774-86-5117



**X'mas present**  
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バニラシフォンを生キャラメルでコーティングした「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です。たっぷりの生クリームをシフォンケーキに添えてお召上がり下さい。



**Le Patisserie Yamada**  
ル・パティシエ・ヤマダ  
京都府相楽郡精華町光台9-8-8 IRP1F  
営業/9:00~20:00(不定休)  
TEL/FAX .0774-95-0555  
<http://lepatisserie-yamada.com/>



**X'mas present**  
¥500クーポン  
6名様にプレゼント  
※有効期限 2012年2月末まで  
※但し、12/23~27は使えません。

**クリスマスおすすめケーキ**  
**デコレーションケーキ**  
当日販売のみ(予約受付なし)  
まだまだ頑張ります。しゅろの木。こうしてお店を開くことができ感謝しております。焼き菓子も増えました。ぜひ足をお運びください。お待ちしております。



CAKE HOUSE  
**しゅろの木**  
〈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

**ASA木津のまかない料理**  
ASA木津スタッフ 青山

ホワイトクリスマスにいかが...  
**ハニーマスタードチキン**

〈材料〉  
・ビール 150CC・パセリ 少々  
・粒マスタード 1/2カップ  
・七味、塩、こしょう 小さじ1強  
・オリーブ油 50CC・生ローズマリー 大きじ2  
・ニンニク 2かけ ・レモン汁 1/2個  
・はちみつ 大きじ2  
・鶏もも肉 5枚 ・生クリーム 100cc

〈作り方〉  
(1)鶏もも肉、生クリーム以外の材料を混ぜ、2枚に切った鶏肉を漬け込む。  
味がしみこめば、フライパンでカリッと焼き上げる。  
(2)漬け汁をフライパンに入れて、煮立ったら、生クリームを加えてひと煮立てさせ、ソースをつくる。(3)温野菜を添えて、召し上がれ♪

**ASA スタッフ日記**  
はじめまして!こんにちは♪  
先月入社した谷口尚志と申します。  
■ASA木津エリア担当

先月の木の津まつりには多くの皆さまにご来場いただきありがとうございました。  
初めての経験で、いろいろ手こずりましたが、元気な子どもたちのうれしそうなお顔をみると、いつのまにか私までもが子どもの気持ちになって、たのしいひとときを過ごしました。スピードガンも楽しんでいただきましたか? 来年も楽しい企画お待ちしております。  
これからは、お客様とお会いする機会があると思いますが、そのときは「木津ウォーカーで見たよ」と、お気軽にお声掛けください。日々精進、どうぞよろしくお願いいたします。

**お散歩で会いましょう!**

クレア(白4才) & ルデイ(黒1才) 親子

犬よりも、ひとがすき!  
ひとが大好きな、ベキニーズです♪  
みんなお友達になってネ!

■精華町桜が丘 喜多さま