



問い合わせ
 おやつ工房ひびのや
 インスタグラム
<https://www.instagram.com/hibinoya2017>
 ホームページ
<https://sorairo.shopinfo.jp/>
 越谷市袋山339の1 ※駐車場あり
 営業時間: 午前11時~午後4時
 定休日: 金・土曜日、臨時休業あり

**プレーンやオレオ人気
おやつ工房ひびのや**

「おやつ工房ひびのや」は越谷市袋山の住宅街にある焼き菓子と天然酵母パンの販売店。メインはマフィンで、一番の売れ筋プレーン(230円)=写真上・左=、子どもに人気のオレオココア(300円)、クランベリーとクリームチーズ(同)、オレオ抹茶(同)=写真下=など8種類が並ぶ。

開業は6年前。オーナーの渡邊裕子さん(58)が独力で好きな仕事を始めたいと一念発起。自宅を改装して焼き菓子店をオープンした。

最初はマフィンだけだったが、今ではオートミールとクルミのクッキー(200円)やマドレーヌ(260円)、さらに3種類のスコーン、プレーン(260円)、クランベリーとくるみ(300円)、ブラックココアホワイトチョコ(320円)なども販売している。

一人で切り盛りしているため、マフインは1日50~70個限定。ただし、予約すれば、ある程度の数は用意できるという。

**季節の味覚でデザート
モンテールが今月から**

八潮市大瀬の洋生菓子製造販売メーカー「モンテール」が11月1日から、「もちもちクレープ・りんごカスタード」(192円)=写真上=と「モンブランどら焼き」(172円)=写真下=の販売を開始した。

クレープは、長野県で作られた「葉とらずりんご」と、濃厚なカスタードクリームを使用。ダイスカットされたりんごはシャキシャキで、生地のもちもちした食感との相性も抜群。

どら焼きは、風味のよいイタリアマロンを使用。銅釜を使って炊き、カスタードと合わせ、モンブランをどら焼きの中に再現した。

どちらも素材の味を生かし、風味や食感を堪能できる一品。クレープは来年1月3日までの期間限定商品、どら焼きは定番商品として販売するという。

担当者は「季節の味覚を楽しめるデザート。ぜひ味わって」と話している。

問い合わせ
 モンテールスイーツストップ
 八潮工場直売店
 ☎ 0120-46-8823 (お客様相談室)
 八潮市大瀬4の14の6 ※駐車場完備
 営業時間: 午前10時~午後5時



**マフィンが中心の焼き菓子店
りんごやモンブランの新商品**

読売新聞購読で

12月は「ミッキー&ドナルド」と「アナと雪の女王」
「Disney100/アニバーサリーコレクション」



読売新聞は希望の購読者に、部屋にも飾れる額絵を毎月2枚ずつお届けしています。2023年1月から1年間は、ウォルト・ディズニー・カンパニー100周年記念の限定アートを使用した読売新聞オリジナルの額絵シリーズ「Disney100/アニバーサリーコレクション」です。

額絵(A4判サイズ)は毎月、「限定スケッチアート」と「限定スタンプアート」の2種類。12月の配布作品は、スケッチアートは「ミッキー&ドナルド」、スタンプアートは「アナと雪の女王」=写真=です。

23年額絵シリーズのオリジナル「専用アルバム」(1700円)や「特製アクリルフレーム」(1600円)も希望者に販売します。

購読開始月からお届けすることができます。額絵の申し込みは各YC(読売センター)まで。

高島屋セレクト 2024年 おせち京菜味のむら **Takashimaya** 法人事業

八坂 - やさか - 12,450 円(税込・送料込)
 2~3人前/31品目
 縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ少人数のご家族でも楽しんでいただける様仕上げました。

桂 - かつら - 18,930 円(税込・送料込)
 3~4人前/37品目
 杉柄の三段重に、山海の美味に甘味や畜肉を加え彩り豊かに詰合せました。ご家族でにぎやかに、楽しく囲める一品です。

合鴨コース あい鴨肉を特製の調味ダレに漬込みスモークで仕上げた風味豊かな一品です。
鰻旨煮 すけとう鰻をじっくりと炊き上げました。京都のおせちには欠かすことのできない伝統食です。

鶏松風焼 鶏ミンチに味噌ベースで味付けをし、しっかりとした食感に仕上げました。
梅酢蓮根の芽 蓮根の芽をさっぱりとした梅酢調味液に漬込み彩り鮮やかに仕上げました。

●お重内寸サイズ(約) 176×153×高さ41mm×3段(合成樹脂製重箱)
 ●賞味期限冷凍で2024年1月31日
 ※解凍後は、冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください
 ●解凍の目安は冷蔵庫で約17時間

●お重内寸サイズ(約) 178×178×高さ38mm×3段(紙製重箱)
 ●賞味期限冷凍で2024年1月31日
 ※解凍後は、冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください
 ●解凍の目安は冷蔵庫で約17時間

お申し込み・お問い合わせ先 (株)東武よみうり新聞社 ☎ **048-987-0611**
 受付時間 午前10時~午後5時 (日・祝除く)
 注文締切: 11/30(木) 商品到着予定: 12/26(火) ※商品の発送はクール便にて直送
 お支払はご注文後お近くのYCよりご連絡し、お問い合わせします。