



限定
300本

2,500 yen
(税込み/送料別)

期間
限定

奥多摩福音の家の シュトーレン Stollen

シュトーレン (Stollen) は、ドイツで生まれた伝統的な焼き菓子。

白い粉糖に包まれたその形は、幼子イエスを産衣でくるんだ姿をイメージしたとも伝えられています。

キリストの降誕を待ち望みつつ、クリスマスまでの時間をお楽しみください。

個人でのご注文

教会でまとめてのご注文は

予約開始 **10/31** (土) 11/8 (日) より受付

発送開始 **11/27** (金)

※ 予約受付順に各金曜日 (① 11/27 ② 12/4 ③ 12/11) の発送となります。くわしくは裏面をご覧ください。



予約フォーム

シュトーレンのおいしい食べ方

From Kitchen



福音の家のシュトーレンは Butterstollen (ブターシュトーレン)。

バターたっぷりの生地の中に、ラム酒に漬け込んだドライフルーツやナッツ、スパイスを

練り込み、表面をたっぷりのバターと粉糖でコーティングしています。ラム酒をきかせ、表面を粉糖で包むことで

1~2ヶ月ほど日持ちがします。本場ドイツでは、クリスマスまでの間一切れずつ食べて、味の変化を楽しみながら

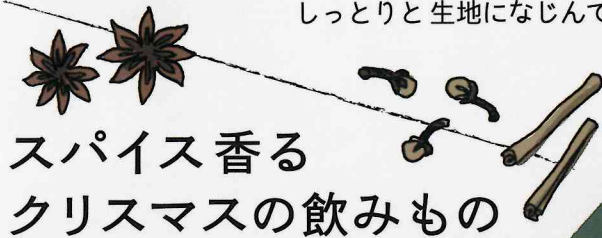
クリスマス当日を待つのが伝統となっています。時間が経つにつれ、ドライフルーツとラム酒が熟成されて

しっとりとした生地になじんでくるため、どんどん味に深みが増してくるのがシュトーレンの特長。

ぜひ薄くスライスして少しずつお召し上がりください。

5mmくらいの厚さにスライスする

食べ方がオススメです。

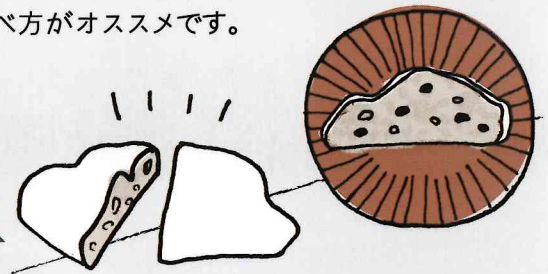


スパイス香る
クリスマスの飲みもの

果汁+スパイス+アルコールを火にかけて
ドイツの冬の定番ドリンク Punsch (プンシュ)。
フルーツティーで作る「キンダープンシュ」
を飲んで、さらにドイツ風クリスマス気分!



Stollen
で楽しむ
ドイツ風
クリスマス



おいしさを4週間

材料

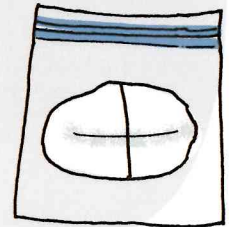
- フルーツティー 1L
*ベリー系がオススメ
- オレンジジュース 250ml
- 赤ぶどうジュース 250ml
- オレンジ 1/2個
- クロブ、ナツメグ、シナモン、
カルダモン、スターアニス(八角)など、お好みのスパイス



作り方

オレンジは皮ごと薄くスライスする。
鍋に全ての材料を入れ、沸騰させないよう温める。
*ブラウンシュガー、はちみつなどをお好みで加えても

おいしさを保つコツは、切り口からの乾燥を防ぐこと。
そのため、シュトーレンは端からではなく真ん中から
カットしてお召し上がりください。切り口をぴったりと
合わせてラップで包み、ジップ付きの
保存袋などに入れるのがベスト。
また、保管に最適な温度は10~15℃。
暖房のない冷暗所で保存しましょう。
冷蔵庫で保管する場合は、冷蔵室より
温度の高い野菜室に入れてください。



奥多摩福音の家の
シュトーレン
2,500円(税込み/送料別)

期間
限定

限定
300本



配送料 | 60サイズ(2本まで同梱可)1個口あたり

- 800円 宮城・山形・福島
東京・茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉
神奈川・山梨
長野・新潟・富山・石川・福井
静岡・愛知・岐阜・三重
- 900円 青森・秋田・岩手
京都・滋賀・奈良・和歌山・大阪・兵庫

※上記以外のエリアへの配送も可能(一部離島は除く)
※他エリアへの配送料はWebサイトをご覧ください。
メールまたはお電話でお問合せください。
※お届け時間指定ご希望の方はお知らせください。

ご予約は**お一人様2本まで**とさせていただきます。
各金曜日(①11/27 ②12/4 ③12/11)の発送となります。
ご予約受付後、発送日をお知らせいたします。
※先着順での受付のため、発送日は選べません。

●お申込み 奥多摩福音の家ウェブサイト内「シュトーレン予約フォーム」からご注文 →

E-mail、FAXでのご注文は ①氏名 ②住所・電話番号(注文者と宛先が違う場合は両方)

③ご希望の本数(1本 or 2本)を下記宛先までお送りください

✉ stollen@ofi.camp FAX 0428-85-2370

※受付前(10/30までの)
申込みは無効となります



予約フォーム

●支払方法 銀行振込み後払い(ゆうちょ銀行/請求書を商品に同梱します) ●お問合せ Eメール ✉ stollen@ofi.camp