



DAIDOCO 謹製
シュトーレン
STOLLEN

クリスマスを待ちわびながら毎日少しずつ食べるドイツの伝統菓子シュトーレン。
DAIDOCO 謹製シュトーレンは、新潟の農家さんが大切に育てた果物を自家製ドライフルーツにし、
オレンジピールやレーズンなどと共にじっくりラム酒に漬けこむこと数か月。
熟成して深みを増した味わい深いフルーツ漬けを、たっぷりと加え、
ローマジパンを包んで焼き上げた、こだわりの贅沢シュトーレンです。
日ごとにマジパンのアーモンドの香りとラム酒漬けフルーツが馴染み、
熟成が進んで変化してゆく味わいを、少しずつ薄くスライスして、コーヒーや紅茶、ワインと共に召し上がり下さい。
新潟産の果実一年分の恵みがぎゅっと凝縮した深い味わい。
今年も一年、お世話になった農家さんに感謝の気持ちを込めて、ひとつひとつ大切に丁寧に仕込んでおります。
大切な人と過ごすクリスマス。
今年もDAIDOCOシュトーレンでお楽しみ下さい。

◎価格

1本 3,500円(税込) ※商品代金は当日店頭にてお支払いください。

◎予約受付開始

11月23日(木・祝)～ ※限定数に達し次第予約終了とさせていただきます。

◎お渡し期間

12月15日(金)～24日(日)

※19(火)・20日(水)はKOKAJIYA定休日となります。

◎お渡し場所・時間(時間外ご希望の方はご相談下さい)

DAIDOCOアトリエ 12:00～19:00 (新潟市東区松島3-1-3)

KOKAJIYA 15:00～17:30 (新潟市西蒲区岩室温泉666)

◎ご予約方法

下記URL、またはお電話でお名前、電話番号、メールアドレス、
数量、お渡し日時とお渡し希望場所(KOKAJIYA/DAIDOCOアトリエ)
をお知らせ下さい。

◎ご注文用URL <http://daidoco.net/stollen-form/>

◎ご注文用TEL 080-3514-6907(担当:佐藤)

[発送ご希望の場合]

12月16日～25日着で、代引きでの取り扱いとさせていただきます。

商品到着時に商品代金に加えて、代引き手数料と送料をお支払いください。

今年のシュトーレンに使用した
新潟素材と生産者の皆さん



無花果 FIG

くだもの屋にへじさん[南区]



りんご APPLE

野沢果樹園さん[南区]



桃 PEACH

五十嵐利兵衛農園さん[西蒲区]



梨 PEAR

源ちゃん農園さん[加茂市]



干し柿 PERSIMMON

タカツカ農園さん[秋葉区]



ルレクチエ PEAR

中村農園さん[南区]



生姜 GINGER

たなか農園さん[江南区]

DAIDOCO
Catering & Food Design Lab