

# ラ・レター La lettre

毎日がもっと楽しくなる情報紙

2020.8 初秋号 季刊発行 vol.121

●価格は税別表記となります

雑誌 **クロワッサン** から生まれた生活雑貨の店

**クロワッサンの店** 仙台店

クロワッサンの店  
仙台店HP

<https://lideal.net>

TEL 022-211-9683

〒980-0801

仙台市青葉区木町通 1-6-24

写真や  
最新情報も  
配信中!

ぜひチェックを



LINE QRコードを  
読み込んで登録



"croissant\_sendaiten"  
で Instagram 検索



You Tube  
動画配信中!



QRコードでチャンネル登録を!

皆様いかがお過ごしでしょうか?  
新型コロナウイルスの影響でいろいろ大変なことと思います。  
早く日常に戻ってほしいと誰もが願っている事でしょう。  
私達スタッフは、皆様の毎日の生活にお役に立てるよう、  
頑張っていきますので、  
どうぞ今後共よろしく願います。 スタッフ一同

棚卸しのため、  
9/30 (水)は  
17:00までの営業と  
させていただきます。  
何卒ご了承くださいませよう  
お願い申し上げます。

4月末よりクロワッサンの店 仙台店はリニューアルオープンしました

- ・これまで2Fにて取り扱っていた食品は、すべて1Fに移動しました。
- ・現在の2Fスペースに関しては別紙をご覧ください。

クロワッサンの店 仙台店では、<sup>ユーチューブ</sup> You Tube、<sup>インスタグラム</sup> Instagram を開設!  
取り扱い商品の紹介をしています

随時  
更新中です

You Tube  
再生回数ナンバーワン

※ 2020年7月末日現在

食器用ふきん

¥430(税抜)

サイズ タテ70cm×ヨコ40cm  
素材 綿65%、レーヨン35%



プロも愛用する大きなふきん。  
吸水・速乾性も良いので便利。  
ケバや拭き跡が残らないから  
グラスやお皿などを拭くには最適。  
広げて干しておけばすぐに乾くので  
衛生的です。

Instagram

♡ いいね獲得数ナンバーワン

※ 2020年7月末日現在

キントー  
KINTO トラベルタンブラー

350ml ¥2,600(税抜)

500ml ¥2,800(税抜)



保温・保冷に優れ、おいしい温度で  
飲みものを長く楽しめます。  
突起をなくして、360度どこからでも飲める  
やさしい口当たりの飲み口。  
茶しぶなどの汚れがつきにくいステンレス製で、  
飲みもの本来の香りが楽しめます。  
外側はパウダーコーティングがしてあり、  
傷つきにくいのも嬉しいポイントです。

新しい必需品 今おすすめしたいエコバッグ

ピコバッグ ¥2,700(税抜)

サイズ ヨコ47cm×袋部分高さ30.8cm  
マチ15cm



ペンタゴン  
お店にある折りたたみ傘・Pentagon  
から生まれた、手のひらサイズの  
エコバッグ。  
撥水効果もあるので  
雨の日も安心。

重さに負けないエコバッグ

¥1,800(税抜)

サイズ ヨコ45cm×タテ33.5cm  
マチ18.5cm  
(持ち手含まず)

2Lのペットボトル5本を  
持ち運びできるくらい丈夫。  
マチがあるから便利です。



\*他に、濱文様のエコトート(小)もあります。コンビニでのちょっとしたお買い物にぴったり!

秋の陶器市



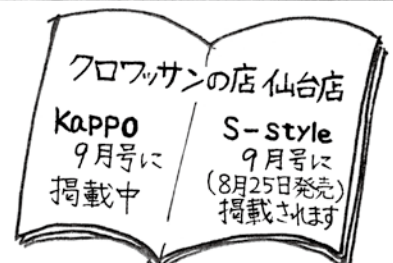
9/2(水)~10月末頃まで

飯碗やお皿、湯のみなど、  
お気に入りのうつわを見つけてくださいね。

クロワッサンの店 仙台店

KAPPO  
9月号に  
掲載中

S-style  
9月号に  
(8月25日発売)  
掲載されます



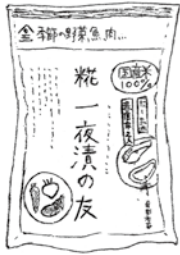
お米で作る、  
お米の国の  
浅漬けのもと

「<sup>こうじ いちやぶ</sup> 糀一夜漬けの友<sup>とも</sup>」

1袋 550g ¥350(税抜)

新潟県長岡市、  
創業1846年、星野本店より。  
主原料の国産米と食塩の他、  
だし昆布や赤唐辛子も  
入っているので、  
材料を漬け込むだけで

美味しい一夜漬けが出来上がります。  
お店ではロングセラーの人気商品です。



化学調味料  
無添加  
です



今回はレシピもご紹介!

季節の野菜を使って  
おいしいお漬け物を  
作ってみませんか?

- ① 「糀一夜漬けの友」は漬けたい野菜に対して $\frac{1}{5}$ の分量を使います。
- ② 野菜と一緒にポリ袋に入れ、まんべんなく混ぜます。
- ③ 空気をしっかり抜き、封をして、袋の上からしっかりもみます。
- ④ 袋ごと冷蔵庫に入れて... 4~8時間で完成!

スタッフおすすめ 「<sup>あぶらげ</sup> 栃尾の油揚げ」

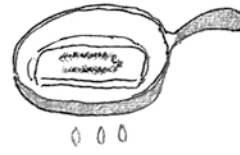
1枚 ¥300(税抜)

\*毎月1回の入荷です  
(詳細はお店まで)

新潟県長岡市、  
創業1991年、<sup>まめせん</sup> 豆撰より。

風味豊かな新潟県産大豆から

作られた油揚げ。こだわりの生搾り製法により、  
一枚一枚丁寧に作り上げています。  
厚みがあるので、中にねぎみそを入れて焼いてもおいしいです。



大根おろし、  
納豆などを  
トッピングしても  
Good!

レシピ  
店頭に  
あります

豆撰の油揚げを  
おいしく焼くコツ!

- ① 焼く前に、油揚げを冷蔵庫から出して常温に戻しておきましょう。中心から温まり、ふくら焼けます。
- ② 油をひかず、フタをして中火で約4分焼きます。
- ③ 焼き加減を見ながら裏返してさらに4分ほど焼きます。
- ④ 焼き加減は焦げ目が少しつくくらいに。出来上がりです!

ワインいろいろ



A <sup>シェヴァン ソーブラン</sup> **CHEVANCEAU** (2018) <中辛口> ¥3,800(税抜)

フルーティーでやわらかな味わい。

料理: 魚、サラダ、軽い料理に!

B <sup>カポ・ザッファラーノ</sup> **CAPO ZAFFERANO** (2019) <辛口> ¥3,200(税抜)

ドライフルーツとオークの熟成した香りが、心地よいバランスの赤ワイン。

料理: ローストしたお肉、ハードチーズ \*プレゼントにもおすすめです

C <sup>アウスレーゼ</sup> **Auslese** ピーロート・ブルー アウスレーゼ (2018) <甘口> ¥4,000(税抜)

淡い麦わら色。リンゴの含みとハニーのアクセントが心地よい白ワイン。

料理: チーズ、ケーキ、スパイシーな料理

\*他にもワインあります!

<sup>トルクラリア ランブルスコ</sup> **TORCULARIA lambrusco** ¥2,800(税抜)

生ハムとの相性抜群。お店で人気のスパークリング(赤)です。

鎌倉・こ寿々

**わらび餅** (14切) ¥1,300(税抜)

8/26(水)入荷 賞 4日 (8/29(土)まで)

予約可 お早めにどうぞ

わらび粉100%で作った、プルプルの  
わらび餅。きな粉、黒みつ付き。  
年に一度の入荷です。

仙台・富沢

**ベーグルU**



9/18(金)、10/16(金)入荷

ニューヨークスタイルの  
本格ベーグル。毎回大好評。

山形・朝日町

**りんご**

10月上旬入荷予定

時季によって違う品種のりんごが入荷!

箱買い  
OK

<sup>ピープル ツリー</sup> **People Tree**

**フェアトレードチョコレート**



毎年人気の贅沢な口どけのチョコレート。  
新フレーバー(ラズベリー、ホワイト・ヘーゼルミルク)  
も登場します! 10月末頃入荷予定

◎肉のいとう(米ヶ袋) 創業50年  
おそうざい、お弁当、  
隔週土曜日に入荷しています。  
ご予約承ります。(詳細はお店まで)