

New

### 昔ながらのキャンティの 味わいが楽しめる赤ワイン♪



イタリア・トスカーナ州の世界遺産サンジミニャーノを臨む美しい丘の小さな村で造られた飲みやすい赤ワインです。輝きのあるルビー色。クランベリーやプラムの果実香にシナモンや紅茶の香りも合わさります。口当たりは穏やかで、果実味に寄り添うように広がる酸味。優しい飲み口が魅力の昔ながらの味わいで、毎日の食卓に合わせやすいオーガニックワインです。

マヴィ  
キャンティ赤  
¥2,640(税込)

SALE 10%OFF  
¥2,376(税込)

New

### フルーティーで ボリューム感のある白ワイン♪



マヴィ  
スパレットピアンコ白  
¥2,750(税込)

SALE 10%OFF  
¥2,475(税込)

イタリア・トスカーナ州の世界遺産サンジミニャーノを臨む美しい丘の小さな村で造られた飲みごたえのある辛口の白ワインです。やや濃いめのイエロー色。熟した林檎や蜂蜜、アーモンドなど様々な要素が混じり合う複雑な香りです。口当たりは力強かつたっぷりとした果実味に豊かなボリューム感。ドライな飲み口で余韻にも蜂蜜のニュアンスが印象的です。野菜やチーズ、フルーツに合うオーガニックワインです。

Hot

### 食材を断ち切っておろす 新感覚のゼスターグレーター！

池商  
マイクロブレイン  
ゼスターグレータープレミアム  
¥3,300(税込)

SALE 20%OFF  
¥2,640(税込)



ひとつひとつ刃付けされた細目の刃で繊維を断ち切っておろすので、目詰まりすることなく快適に使用できます。チーズなどは口当たり滑らかに、ふわふわに仕上がります。柑橘系の皮、チーズ、生姜、ニンニク、アーモンド、チョコ、玉ねぎ、鰹節など様々な食材に適しています。

Hot

### キャンドルで 気持ちを伝えませんか？

ハートや花束、お人形のキャンドルがセットになっています。ケーキやお料理に挿してパーティーを盛り上げるピック付キャンドルです。お誕生日や記念日など、大切な人の特別な日を更に素敵に演出できます。バレンタインデーの飾りつけにおすすめです。

カメヤマキャンドル  
アイラブユーキャンドルミニ  
¥330(税込)

SALE 20%OFF  
¥264(税込)



Hot

### ステップごとのチョコレシピから ラッピングまで網羅した1冊！



ギネスブックにも認定された洋菓子研究家、木村幸子氏のアイデア満載のチョコレシピ集です。ちょっとした工夫で豪華に見せる著者独自の仕上げテクニックを紹介。バレンタインデーの贈り物にピッタリの可愛いラッピング法も掲載されています。

木村 幸子 / 著  
憧れのゴージャスチョコレシピ  
¥1,430(税込)

Hot

### 気軽に買える板チョコで 手作りお菓子を作りましょう★

板チョコを混ぜて、溶かして、でき上がり！  
手間を省いたわかりやすいプロセスで、お菓子作り初心者はもちろん、時間がない人にもおすすめです。  
友チョコに、義理チョコに、本命チョコに是非！

若山 曜子 / 著  
板チョコ1枚から作る  
かわいいチョコレートのお菓子  
¥1,100(税込)



## Staff Message

2月といえばバレンタイン。バレンタインといえばチョコレート。世界には意外な食材と組み合わせでチョコを食べる習慣があります。1つ目は「ベーコン」炒めたベーコンにチョコをコーティングしたもので、シカゴではチョコベーコンパーが立ち上がるほど人気だそう。2つ目は「オリーブ」ホワイトチョコでコーティングしており、スペインでは定番のおつまみだとのこと。3つ目は「アボカド」海外では案外メジャーなようで、チョコケーキの上にトッピングするなど食べ方は様々なようです。気になる食材があれば挑戦してみてください。

## Dreamia

<https://dreamiaclub.jp/>

営業時間 AM10:00-PM5:00

休館日 水曜日(夏季、年末年始休日等有り)

東京都新宿区西新宿3-2-11 新宿三井ビル2号館1F

クリナップ・キッチンタウン・東京内

TEL 03-3342-7775 FAX 03-3342-7751

(担当: 山本・尾島)

