

Dauergebäcke

焼菓子



エンガディーナ
Engadiner
スイス・エンガディン地方の
代表的くるみ菓子。



オランジェ
Orange
グランマルニエ酒で風味付け
されたオレンジピールが贅沢。



バズラーレッカーリー
Baslerleckerli
はちみつを沢山使い香辛料を
きかせたスイス・パーゼルの
伝統菓子。



フリュヒテガナッシュ
Fruchtecanache
サブレ生地に3種類のセミ
ドライフルーツを混ぜ込んだカ
カオ分70%のガナッシュを
サンド。



ツィトシュテルネ
Zimtschterne
ドイツの伝統的クリスマス
菓子。シナモンが効いたナッ
ツメインの生地、粉不使用。



ターフェレ (ヘーゼルナッツ)
Tafele(Haselnuss)
ヘーゼルナッツの小さなフィ
ナンシェが2つ入り。



ショコラーデンヘルツ
Schokoladenherz
くるみといちじく入りのハー
ト型濃厚チョコレート生地。
軽く温めるとふわり食感に。



ミニバウム
miniBaum
小さな四角いバウムクーヘン。
ラム酒風味のマジパンをサン
ド。



クヌスプリ
〈ミルク・モカ・ホワイト〉
Knusprig
フィアンティーヌと刻んだア
ーモンドをチョコレートでコー
ティング。“サクサクとした”
という意味の名の通り、その
食感が人気。



フロレンティーナ
Florentiner
良質のはちみつとたっぷりの
アーモンドを使用。



ターフェレ (コーヒー)
Tafele(kaffee)
ミクロに挽かれた深煎りコー
ヒー豆が入ったほろ苦いフィ
ナンシェ。



ボベス
Bobes
クッキー生地にマジパン、レ
ーズン、アーモンドを巻き込ん
で上にシュトロイセルをアク
セント。



レーリュッケン
Rehrücken
鹿の背型で焼いた、ヘーゼル
ナッツのココア生地とアーモ
ンドの生地の二層。

Meistergebäck

クッキーセット



＜マイスターゲベック A＞
18×10 cm (内容は多少変更の場合あり) 2週間

ヴァイスボーネン
Weissbohnen
ヴァニラの生地にヘーゼルナッツ
ヌガーをサンド。

ショコロゼッテン
Schokorosetten
ココアの軽い生地にジヤンドウヤ
をサンド。

ヘルツリー
Herzli
小さな物にスイスの
人が使う言葉リー。
小さなハート。

マンデル
Mandeln
アーモンドの軽い生地に
ジヤンドウヤを
サンド。

ルムシュタンゲン
Rumstangen
ラム酒入りの生地にマジパン
をサンド。

ショコプレッツヒェン
Schokoplätzchen
カカオニブが甘さをおさえた
アクセント。

ヒンベアタツツェ
Himbeertatze
タツツェ (動物の前足) の形の生地に
ラズベリージャムをサンド。

フリュヒテガナッシュ
Früchtecanache
サブレ生地に3種類のセミ
ドライフルーツを混ぜ込ん
だカカオ分70%のガナッシュ
をサンド。



＜マイスターゲベック B＞
18×10 cm (内容は多少変更の場合あり) 2週間

ハーゼルヌス
Haselnuss
ヘーゼルナッツが
ざっくざく。

ヌスカフェ
Nuss-Kaffee
くるみが入ったサクッと軽い、
コーヒー味。

カカオマンデル
Kakao-Mandeln
ココアたっぷりの
しっかりした味わい。
アーモンド入り。

ハイデサンド
Heidesand
マジパンを練り込
んだほのかなアー
モンド風味。

ヴェネツィア
Venezia
チェリー・ピスタチオ、
ヘーゼルナッツ、
カカオマスが3層。

ヴァニレプレッツェル
Vanillebrezel
一つ一つ手で巻いた生地を
グラサージュでコーティング。

ショコプレッツヒェン
Schokoplätzchen
カカオニブが甘さをおさえた
アクセント。

ヴァニレキプフェル
Vanillekipfel
ヘーゼルナッツの生地の上にヴァニラ
シュガーが振られた三日月型。

Dauertorten

日持ちのするケーキ



マルガレーテン
Margarethen
1週間 直径 15cm (箱入り)
大聖堂の街ケルンでよく見かけられ
る、香り高いマジパンベースのしっ
とりした焼き菓子。



リンツァートルテ
Linzertorte
2週間 直径 15cm (箱入り)
古き良きオーストリアのレシピ。ア
ーモンドのクッキー生地にカカオ分
64%の刻んだチョコレートを加え、
ラズベリージャムをサンド。



レーリュッケン
Rehrücken
1週間 18×9.5cm
鹿の背型で焼いた、ヘーゼルナッツ
のココア生地とアーモンドの生地
の二層。



クグロフ
Gugelhupf
1週間 直径 12cm
しっとりとしたチョコレート生地。
スライスアーモンドと刻みチョコ
レートがアクセント。



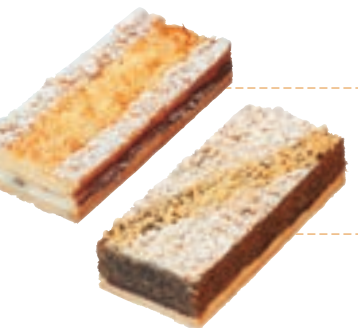
エングリッシュ
Englische
2週間 17×9cm
ラム酒漬けのフルーツやいちじく、くる
みをふんだんに使用した濃厚なフル
ーツケーキ、高級ブランデー使用。



テークーヘン
Teekuchen
1週間 17×9cm
香り良い紅茶の生地をミルクチョコレ
ートでコーティング。隠れた人気者。



オランジェ
Orange
1週間 17×9cm
グランマニエ酒で風味付けされたオレ
ンジピールが爽やかなしっとり系。



アイアシェッケ
Dresdener Eierschecke
3日 要冷蔵 18×8cm or 24×8cm
クッキー、チーズ、カスタードの生地
が3層になったドレスデン発祥のチ
ーズケーキ。



モーンクーヘン
Mohnkuchen
1週間 18×8cm or 24×8cm
ドイツ人に人気のケシの実がたっぷり
入った外はざっくり中はしっとりの
焼き菓子。

12月限定

シュトーレン
Christstollen
2ヶ月 直径 18cm
ドイツの代表的なクリスマス菓子。
漬け込んだフルーツとアーモンド、そし
て中にマジパンが1本入ったドレスデ
ン風。
11月より予約受付、12月1日より販売開始。

Geschenkartikel

詰め合わせ

ご希望により組み合わせ自由です



< ミッテ >

テークーヘン / 1本
マイスターゲベック A / 1箱
(サイズ: 25×19.5cm)



< クライン >

エングリッシェ / 1本
レーリュッケン / 1本
(サイズ: 20×17.5cm)



< グロス >

エングリッシェ / 1本
レーリュッケン / 1本
マイスターゲベック A / 1箱
(サイズ: 29×23cm)



< 詰め合わせ (例) >

お好きな組み合わせ、又は
ご予算に応じた詰め合わせ
も可能です。

Confiserie

生チョコ・プラリーネン



プラリーネン

ドイツ・スイス・フランスで学んで出来上がった自慢の逸品。
素材選び、工程、全てにこだわり、ひとつひとつ丁寧に仕上げています。
商品の特性上、夏と梅雨時期は販売しておりません。詳しくはお問い合わせ下さい。



生チョコレート

カカオ分 70% のグアナラ・ジンジャー・
パッションフルーツ。
1箱で3種類の味をお楽しみ頂けます。



板チョコレート

70%、55% (オレンジ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、カカオニブ)、ミルク (オレンジ、アーモンド、ヘーゼルナッツ)



曾根 愛 Megumi Sone

1990 高校卒業後単身渡独
メスキルヒ「プレヒト」修行開始
1993 ジグマリンゲン職業訓練校を首位卒業
リンダウ「ハウザー」などで修行
独国立製菓学校ボルフェンビュッテル
及びスイス・リッチモンド製菓学校
で学ぶ
1997 「ドイツ国家製菓マイスター資格」を
ケルンにて取得
帰国後、平塚「パッハマン」勤務
2003 フリーとなる
2003 9月 ドイツ菓子注文販売店
「アウスリーベ」を開業



Megumi Sone

aus LIEBE 【独語 = 愛から】

沢山の方々に暖かく見守られ、小学校の頃作文に書いた
「夢・マイスターになること」を実現することができました。
7年半の間、私が本場で巡り会って来たお菓子を皆様に
少しずつでもご紹介出来たら、と思っております。

ドイツでは、伝統あるお菓子屋さんが数少なくなって来
ているというのが現実です。

我々マイスターは、伝統を守りながらも新しい物も取り
入れ、またそれを伝えていこうと頑張っています。

楽しみに aus LIEBE とお付き合いください。

アウスリーベ

〒251-0033 神奈川県藤沢市片瀬山 4-11-2
TEL・FAX: 0466-61-3596
e-mail: info@ausliebe.net
定休日: 水曜日
http://www.ausliebe.net

ドイツ菓子 アウスリーベ



GIFT image



ギフト包装紙 (見本)



ギフト箱 (見本)

※ご贈答用に別途 包装並びにギフト箱のセットも承ります。

- ・全国に配送を承ります。また、オリジナルの詰め合わせやその他ご希望がございましたらお気軽にお問い合わせください。
- ・ご希望の期日にお届けできますよう対応させていただいておりますが、すべて手作りのお菓子の為、特定贈答期や大量注文には一度にに応じきれない場合もございますので、なるべくお早めに余裕のある注文をお願い致します。