

カフェ デ ダンゴ の

# おしるこ革命

冬限定

お汁粉界に革命を興すべく、100回に及ぶ試食の末、完成しました。



- ◎とろとろ系のお汁粉です。苦みはなく、ほっとする甘さ。
- ◎ご飯茶碗より大きく、どんぶりよりは小さい満足サイズです。
- ◎ホイップボールは最後まで崩さず放置がオススメ。  
徐々にしるこに溶け込んでいき、まいう～になります。
- ◎とろとろ度を「強」「無」に変更可能。(未指定時は「軽め」)
- ◎白玉(5個)を、お餅に変えることもできます。
- ◎ミニは50円引き(珈琲カップサイズ/白玉2つとホイップボール入り)

## ①珈琲しるこ

税込980円 ミニサイズ 930円

昨今の和カフェ人気により「コーヒーとつぶあんは実は合う」という話題をご存知の方は結構いらっしゃるかも知れませんが『それにホイップを丸めて入れると大変美味しい』ということをご存知の方は少ないと思います。コーヒー味のお汁粉ではなく、お汁粉味のコーヒーでもない。珈琲しるこをご堪能ください。

※途中で必ずコーヒー用ミルクを入れてください。味変して美味しさが大変なことになります。

## ②かふえおれしるこ

税込990円 ミニサイズ 940円

キセキのカフェオレで作ったお汁粉です。珈琲しることきみこのいいとこどり。迷ったらコレです!

## ③ノスノスしるこ

スパイス増量版 税込1320円 ※ミニサイズなし

人気メニュー「ノスノス」で作ったお汁粉。スパイスで煮込んだお汁粉の美味しさを知らない方はぜひ。 ※とても美味しいけど、ノスノスを煮込むので最速でも12分以上かかります。のんびりお待ちください。 ※2019年より、スパイス(シナモン、カルダモン、クローブ)の量を倍増しました。

## ④きみこ

(キセキのミルクのとろとろしるこ) 税込990円 ミニサイズ 940円

「あんこミルク」をエボリューションさせました。名前が長すぎたので、略して「きみこ」さん。

やっぱり普通のお汁粉を食べたい方には、

三種のあんこで作った

## ⑤だんご屋のおしるこ

白玉かお餅を選べます。

税込960円

※ミニサイズなし



ホイップボール追加 +55円

バターしるこにする +55円

つぶあん、こしあん、白あんをたっぷり使った  
かなり贅沢なお汁粉です。

❀たぶん世界初❀

サクサク、パリパリ、もっちりもち

## ⑥食べるおしるこ<sup>+</sup>...<sup>\*o</sup>+



入ってるもの。

税込1280円

❀サクサク担当(クラッシュ米菓)

❀パリパリ担当(ミックスナッツ)

❀もちもち担当(トルティーヤ平麺&白玉)

「だんご屋のおしるこ」に具材を入れた進化版。

おしるこに入っているのは当然餅か白玉だけだと思いこんでおりましたが、あらゆるものを投入して試してみたところ

実はもっと美味しくなる素材があることが分かりました。

今回は、サクサク、パリパリ、もっちりもちな食感を追加しましたお昼に玄米団子1本と一緒に食べて、5時くらいにお腹が空きだすくらいの腹持ちです(40才男性談)。

たぶん世界初なので味の説明が難しいですが、

本当に美味しいのでぜひお試しください。おすすめです!



ミックスナッツ倍 +110円

トルティーヤ倍 +220円

### 食べるおしることは

メキシコ・「グアナフアト」。町そのものが世界遺産という美しい街。

そこで出逢った、世界で一番美味しかったトルティーヤ入りのスープをヒントに、この『食べるおしるこ』は生まれました。

トルティーヤというのは、タコスやブリトーに使われるクレープの皮のようなものとしてご存知の方もいらっしゃると思います。

そのスープには、トルティーヤを平麺状にしたものが入っていて、モチモチした食感が癖になる不思議なものでした。あのとき「トルティーヤであんこ巻きを食べたら美味しそうだ」などと雑談をしていたのを思い出し、おしるこにも合うのでは...と、投入してみたところ、思った通り面白美味しい味になりました。

トルティーヤだけでも美味しいのですが、先にできていたサクサクした食感とパリパリした食感が美味しい「クラッシュドカキピーしるこ」と「ミックスナッツしるこ」を配合してみたところ、サクサクパリパリモチモチがトロトロのお汁粉の中で融合されて、全く新しいおしるこの完成に至りました。たぶん世界中探してもメキシカンと融合したこの「食べるおしるこ」はカフェデダンゴにしか無いと思います。よろしければぜひお試しください(^^)

+...\*o+

世界のスタイルで楽しむ

+...\*o+

# 旅人汁粉

ドリンクメニュー「世界のスタイルで楽しむ 旅人珈琲」をおしるこにしました。

## ⑦ はちみつバターコーヒーしるこ

税込1280円



ビターな珈琲しるこにバターのコクと、フォームドミルクでマイルドさを足しました。さらにハチミツにより甘さが複雑に調和して、新しい味に進化しました。

※途中で必ずコーヒー用ミルクを入れて、味の変化をお楽しみください。より美味しくなります。

## ⑧ モカカリエンテジャパネッサしるこ

税込1280円

かふぁおれしるこエボリューション。カフェモカのしるこに溶かしマショマロをのせ、チョコソースで仕上げました。甘さのバランスからバニラボールは入りません。「モカカリエンテジャパネッサ」については、「旅人珈琲」の説明を御覧ください。



R20

きもちい〜い

# おとなのおしるこ

旅人珈琲 > アルコールアレンジ

「あったか〜い」「つめた〜い」から数十年。「きもちい〜い」の開発に成功

自動販売機で定番の「温か〜い」「冷た〜い」。  
今ここに、第三の波（サードウェーブ）として、  
ほろ酔いの『きもちい〜い』が誕生致しました。

アルコールアレンジ系の旅人珈琲をお汁粉にしたところ、

トビツキり美味しいお汁粉に仕上がりました。

暇を持て余した午後や、お疲れの日の夕方に、  
おとなのおしるこでリラックスしてください。

## ⑨ アイリッシュ珈琲しるこ

ベース：アイリッシュコーヒー

酒：アイリッシュウイスキー

汁粉：珈琲しるこ

税込 ¥ 1100

## ⑩ コーヒーグロッグしるこ

ベース：コーヒーグロッグ

酒：ラム

汁粉：珈琲しるこ

税込 ¥ 1180

## ⑪ カルアきみこ

ベース：カルアミルク

酒：カルーア

汁粉：きみこ

税込 ¥ 1100

※お酒入りのため、二十歳未満の方とお車でお越しの方には販売できませんm(\_\_)m

# おしるこ 一覧

① 珈琲しるこ		980円
② かふえおれしるこ		990円
③ ノスノスしるこ		1320円
④ きみこ		990円
普通のおしるこ		
⑤ だんご屋のおしるこ	バター追加 +55円 ホイップボール追加 +55円	960円
普通のおしるこ+具材		
⑥ 食べるおしるこ	ミックスナッツ倍 +110円 トルティーヤ倍 +220円	1280円
⑦ はちみつバターコーヒーしるこ		1280円
⑧ モカカリエンテジャパネサしるこ		1280円
※⑦と⑧は、調理にお時間がかかるため、平日限定とさせて頂いております。		
⑨ アイリッシュ珈琲しるこ		1100円
⑩ コーヒーグロググしるこ		1180円
⑪ カルアきみこ		1100円
※⑩⑪⑫は、アルコールを使用しています。		

## 店主が選ぶ、オススメベスト3

※税込み



### かふえおれしるこ

「コーヒー用ミルクを投入したあとの珈琲しるこ」と迷いましたが、  
「きみこ」と「珈琲しるこ」のいいところのこちらを選びました💡  
ちなみにバニラを入れる発想は、旅人珈琲「カフェ・スラブ」のスタイルから着想を得ました。



### 食べるおしるこ

「だんご屋のおしるこ」進化版です。メキシコのグアナファトで食べたスープがヒントになりました。  
結構ガッツリ系なので、ランチにちょうど良いと思います。



### カルアきみこ

最初、日本酒とお汁粉をカクテルしてみたら、全然美味しくなくて合わないものだと思っ  
ていましたが、珈琲しるこを洋酒を合わせたら美味しすぎて目ん玉飛び出ました。

# 珈琲するこ開発ストーリー

当店のドリンクメニューに「つぶあんコーヒー」というものがありました。コーヒーに少しのつぶあんを投入した和アレンジコーヒーで、つぶあんとコーヒーが実は合うということを知ってもらいたくて、既存のレシピを参考にしてご用意していたものでした。

ある日、間違えて倍量のアんこを入れてしまい廃棄しようとしていたものを、なんとなく自分で吞んでみました。

すると明らかに元の分量より美味しかったので、それからその分量で作るようになりました。

同時に、どのくらいあんこの分量を増やすとどんな味になるのか興味がわきました。せっかく美味しいあんこを腕利きの職人さんに作って頂いているんだから、最も美味しい黄金率で召し上がって頂くのが礼儀です。

3倍、4倍、5倍…10倍…とあんこ量を増やして全部飲み干していくうちに、何かに似ていることに気づきました。

「あ、これ、お汁粉だ…」

さっそくスタッフに吞んでもらうと「つぶあんコーヒーより全然美味しい」との感想でした。

がぜん興味が沸き、つぶあんだけでなく、こしあんや白あんを試してみたり、ブレンドしてみたり、抹茶やほうじ茶などベースを変えたお汁粉を作るなど実験を繰り返しました。

お汁粉について色々分かってきてしまったので、

## 『世界のコーヒーと日本のだんごを融合して地球上に広める』

という使命をもつ当店としては、商品化しなくてはならないものになりました。それが、2015年の冬でした。

それから、他の新作を開発しつつ、コーヒーのお汁粉を作っては食べていました（当店は、試作品は完食するのがルール）。

「かき氷」というヘビーな作品の開発とかぶった夏を経て、秋を過ぎたころにはほぼ完成していたのですが、だんごやドリンクの新作開発と平行して1日に数杯を試食し続けた結果、おもいきり胃腸を壊してダウンしてしまいました…。

1ヶ月ほどして完全回復し、そこからまた試作しまくり、なんとか2016年内の完成に至りました。

今後も（胃腸を破壊しながら）マイナーチェンジを繰り返してバージョンアップしていくと思われまますので、今だけの味をお楽しみください♪

三種のあんこで作った

# だんご屋のおしるこ

(テイクアウト専用サラサラバージョン)

# テイクアウトからウエルカムまであります。

珈琲のように飲み歩きできます。

白玉1個付き。

税込 **880円**