



「日々の魅力を見つける、自分らしく輝く」

「hibioriori／日々折々」は kurumiru をお届けしている
中国新聞サービスセンターが運営する EC サイトです。

kurumiru の取材を中心に

本当におすすめしたい商品をご紹介します。

日々忙しさに追われる中、

大切にしたい時間や瞬間があります。

日々の中に隠された魅力を引き出し、
自分らしく輝くことを応援します。

みなさんが愛しい日々を過ごすお手伝いをします。

新規会員登録・ご購入で
300ポイントプレゼント！



#hibioriori ブレンド ティラミス

「hibioriori／日々折々」バイヤーが
hibiorioriオリジナルブレンドを使った
おすすめ簡単デザートレシピのご紹介。



おます珈琲／日々の暮らしブレンドセット

日々の暮らしの中で大切な時間、大切な瞬間に飲んでいただきたい
hibiorioriオリジナルブレンド。おます珈琲さんをお願いしてオリジナル
ブレンドとブルーマウンテンのセットを作っていただきました。日常の小さな
瞬間を特別で、心地よいものに。 「hibioriori/日々折々」で販売中▶▶



ティラミス

材料(800mlのガラス容器1個分)

●市販のケーキスポンジ(25.5×18cm)1枚

●ココアパウダー(無糖)……………お好みで

●お好みのフルーツ(今回はいちご)

コーヒーシロップ

★ドリップバッグコーヒー 1～2個お好みで

★お湯……………150ml

クリーム

●クリームチーズ(常温に置いておく) 200g

●生クリーム……………100ml

●牛乳……………100ml

●砂糖……………50g



作り方

- ①★のコーヒーを濃いめにドリップしておく。
- ②常温においたクリームチーズをゴムベラで砂糖と混ぜあわせる。
- ③②に牛乳を3回に分けて加え混ぜる。
- ④生クリームをハンドミキサーでツノが立つまで泡立てる。
- ⑤③に④の生クリームを3回に分けて混ぜ合わせる。
- ⑥ケーキスポンジを器の大きさに合わせて2枚カットする。1枚を焼き目を下にして底に敷く。
- ⑦①のコーヒーの半分をスポンジにかけてひたひたに染み込ませる。
- ⑧⑦の上に⑤で混ぜたクリームを半量入れ、ゴムベラでならす。
- ⑨⑥⑦⑧の工程をもう一度繰り返し、仕上げにココアパウダーをふる。
- ⑩お好みでフルーツを飾る。

hibioriori or kurumiru
フォロー & いいね!で
「hibioriori／日々折々」オリジナル
ブレンドプレゼント。
詳しくはインスタをご覧ください。



hibioriori／日々折々
インスタグラム



kurumiru
インスタグラム



くるみりは生活情報満載のチラシを「くるみるペーパー」に折り込んで

毎週 土曜日 にご自宅にお届けします!

サービスエリア:広島市/安芸郡/廿日市市/大竹市 ※各一部エリアを除く [運営会社について] くるみるサービスは中国新聞サービスセンターが運営いたします。

無料チラシ宅配サービス
くるみるサービス
新規お申し込みは
スマホから楽々アクセス▶



住所変更の方は
下記のQRコードから
お手続きください。



このサービスが「ご不要の方」はお手数ですが下記の方法でご連絡ください。

☎0120-39-9636

受付時間
平日午前10時～午後5時

お問い合わせ:中国新聞サービスセンターくるみる事務局 〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目6番30号

スマートフォンQRコードから
QRコードは(株)デンソーウェアの登録商標です。



※退会には、お客様のお名前、ご住所等の個人情報が必要となりますが、
いただいた個人情報は中国新聞サービスセンター、中国新聞販売所で厳正に管理し適切に取り扱います。

パソコンから
<http://www.chugoku-np-sc.jp/kuruout/>