



「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 コーヒーゼリーミルク

「hibioriori／日々折々」バイヤーが
hibiorioriオリジナルブレンドを使って
コーヒーゼリーミルクを作ってみました。



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▶▶



コーヒーゼリーミルク

材料(3人分)

- ★ドリップバッグコーヒー ……………3個
- ★熱湯 ……………450ml
- 粉ゼラチン ……………5g
- 牛乳 ……………300ml
- 生クリーム ……………お好みで
※生クリーム50mlに砂糖20gを混ぜツノ
がたつくらいまで泡立てる。
- チェリー ……………お好みで

作り方

- ①★でコーヒー液をつくり、300mlと150mlに
わける。熱いうちに粉ゼラチンを300mlの
コーヒー液に加え混ぜてとかせておく。
- ②①の粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ③粉ゼラチンを加えたコーヒー液(300ml)が
固まったらスプーンで1センチ角くらいに
クラッシュする。
- ④グラスに③のコーヒーゼリー、牛乳、生クリ
ーム、コーヒーの順に分け入れ、生クリーム
とチェリーをお好みでトッピングする。



hibioriori／日々折々
Instagram



kurumiru
Instagram



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。

くるみ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。

くるみる
☎0120-39-9636
受付時間
平日午前10時～午後5時

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



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

※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。

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