



新年を祝う「王様のお菓子」

GALETTE DES ROIS

ガレット・デ・ロワ

フェーヴ 1ヶ・王冠付き ¥3,300 (税込)

サクサクとしたパイの食感とアーモンドクリーム of 香ばしさが特徴 of フランス of 伝統的な菓子。

フランス語で「ガレット＝円形 of お菓子」「ロワ＝王様」＝『王様 of お菓子』

キリスト教 of 祭日 1月6日 of 「公現祭」を祝って食べる、フランスでは新年に欠かせないお菓子です。

－ ガレット・デ・ロワ of 楽しみ方 －



集まっている人たちの中で一番 of 年少者 or 子供が、テーブルの下に隠れたり目を手で覆うなどして、ガレット・デ・ロワを切り分ける様子が見えないようにします。



「フェーヴ」と呼ばれる陶器製 of 小さな人形を、ガレット・デ・ロワ of 底からひとつだけ入れ、ガレット・デ・ロワを切り分けます。

【ご注意】安全衛生上、当商品の中にフェーヴは入れておりません。

別添するフェーヴをご使用ください。(フェーヴは食べられません)



フェーヴ of 場所を知らない子供が、切り分けたガレット・デ・ロワを参加者に配ります。食べた時、フェーヴが入っていれば「あたり!」

その日 1日 を王様・王妃様として過ごすことができ、

王冠をかぶることで幸運が一年間継続するとも言われています。

願いを込めた 「麦 of 穂」 of 模様

進々堂 of ガレット・デ・ロワ of 模様は「麦 of 穂」を表し、
“豊稔” of 願いを込めて
職人が一つ一つていねいに
飾り包丁を入れて
仕上げています。

フェーヴって…?

フランス語で「フェーヴ」＝「そら豆」
昔は乾燥したそら豆を
お菓子に入れていました。
今では陶器製 of 人形が使われるようになり、毎年コレクションするのも
楽しみのひとつになっています。



【お召し上がり方】

常温のままでもお召し上がりいただけますが
温めると、よりおいしくお召し上がりいただけます。

【保存方法】

直射日光 of 当たらない涼しい場所で保存して、
お早めにお召し上がりください。

