

Stollen

グリーングラスのクリストトーレン

たっぷりのドライフルーツと
口溶けが良く
香り高いバター風味
日ごとに深まっていく味わい

販売期間

11/15 土 ▶ 12/25 木

11/14 金 までにご予約いただくと

予約早割

10%OFF!

1 クリストトーレン
1本 / (税込) **¥2,500**
(約17cm)



2 手仕込みプレミアムシトーレン

上質なオーガニックレーズンとヘーゼルナッツが香ばしい
プレミアムシトーレン。爽やかなオレンジピールの風味や
素材の味わいがより引き立つ、特別なシトーレンです。

手仕込みプレミアム
シトーレン1本 / (税込) **¥2,800**
(約15cm)

※早割対象外です



3 食べ比べギフトボックス

今年よりクリストトーレンとプレミアムシトーレンの
食べ比べができるギフトボックスも販売。

熟成が進み、日ごとに深まっていく風味を、お楽しみいた
だけのグリーングラスのシトーレン、贈り物にもぜひ。

食べ比べギフトボックス
クリストトーレン1本 (約15cm)
手仕込みプレミアムシトーレン1本 / (税込) **¥5,000**
(約15cm)



グリーングラスベーカリー

〒811-4153 福岡県宗像市吉留46-1

TEL.0940-33-9217

※写真はイメージです。 ※品切れ、貸切などにより上記商品の提供ができない場合がございます。

平日 9:00-16:00

土日祝 9:00-17:00

※平日のパンの販売は10:00から
※パンがなくなり次第終了

店休日 月・火曜日

祝日・連休・イベント時は
変動。お気軽にお問い合わせ
ください。





冬の訪れを告げる香り

町の菓子屋からシトーレンの焼ける香りが漂うと、ドイツの人々はクリスマスの準備を始めます。ザクセン地方からクリスト（キリスト）という名前で始まり、今では広く一般家庭に愛されているクリスマスの伝統菓子、シトーレン。

ヨーロッパでは、薄くスライスして、毎日少しずつ食べながらクリスマスを待つ風習があります。

グリーンガラスのシトーレンは、フレッシュバターに数種の木の実、ドライフルーツをふんだんに練り込み、丁寧に焼き上げたもの。さらに何時間もかけて不純物を取り除いた溶かしバターに漬け、粉糖で仕上げます。この日より最低3週間のエイジング（熟成）期間を設けることで、日を追うごとに深まっていく風味の変化をお楽しみいただけます。ぜひ贈り物にもご利用ください。

シトーレンの美味しい食べ方



1. 真ん中から
半分に切ります。



2. 食べる分だけ
1cm程にスライス。



3. 数十分、常温に戻して
お召し上がりください。

バターが柔らかくなり、豊かな香りと風味をお楽しみいただけます。

シトーレンの保存方法



1. 残りのシトーレンの切り口を
合わせます。



2. フィルムやラップでしっかりと包み、
冷蔵庫または冷暗所にて保存(13℃以下)。

シトーレン ご予約・商品お渡しについて

- <ご予約控え>と<ご予約票>に必要事項をすべてご記入の上、切り取らずにこのままお持ちください。
- お電話、FAX でのご予約も受付可。受付完了後、受付 NO. をお知らせします。
- お渡しの際、この<ご予約控え>もしくは(受付 No.)を必ずお持ちください。
- お渡し期間/2025年11月15日(土)より12月25日(木)まで。
- 数量限定のため販売期間中に完売する可能性があります。ご予約をおすすめいたします。
- お問合せ / 株式会社グローバルアーナ グリーンガラスベーカリー

TEL 0940-33-9217(直通) FAX 0940-33-8419

ご予約控え

お渡し日		お名前	
月	日 () 時頃		
代金※	受付 NO.※	受付者※	
済 ・ 未			

※の所には、記入しないでください。

キリトリ

ご予約票	種 類	価格(税込)	数	金額	早割(税込)	数	金額	受付 No.※
	1 クリストシトーレン(約17cm)	2,500 円		円	2,250 円		円	
	2 手仕込みプレミアムシトーレン(約15cm)	2,800 円		円				受付者※
	3 食べ比べギフトボックス(約15cm×2本)	5,000 円		円	4,500 円		円	
	合 計			円			円	予約受付日※
●手仕込みプレミアムシトーレンは早割対象外です。 ●※の所には、記入しないでください。								

お渡し日 月 日 () 時頃

代 金 済 ・ 未

フリガナ
お名前

お電話

ご住所 〒