



おしゃべり

3年目スタート！

おかげさまで、3年目に突入です。あちらにもこちらにもお世話になって、助けていただいて、かわいがっていただいて、本当にありがとうございます。3年目も変わらず元気にお店をやっていきたいと思っておりますので、引き続きどうぞよろしく願いいたします。

さて、11月に入って早々、外部のイベントに参加するのでその情報を。

アミカス記念祭 (Happy Market)

11月4日 (土) 10:00~17:00

福岡市男女共同参画推進センター・アミカス

(高宮駅を出てすぐの建物です。)

※入場無料

当店は2階の調理実習室で出店をします。いろんな店が出るようです。高宮までお散歩がてら足を延ばして遊びに来てくださいませ。



定番メニュー変更

おバター

通信Vol.12でちょっと予告させていただきましたが、3年目突入を機に、オープン以来作り続けてきた定番メニューを、1つだけ変更することにしました。「たまには定番にも変化がほしい！」ということで。

コーヒークランベリー → 塩バター

です。「塩バター」は2016年12月に出したもので、シンプルながらもとても人気のあるメニューです。中に塩の効いたアーモンドクリームを入れて、TOPにパールシュガーと言うサクサクした食感が特徴の砂糖を載せています。

「塩バター」という名前から「え！！上に載っている白いのは塩のかたまりですか？」と聞いてこられるお客さんもいらっしゃいますが違います。もしそうなら塩辛すぎて食べられたものではありませんよね(笑)

他の定番メニュー同様、いつまでも変わらず愛される味になりますように。



今月のマフィンより

カボチャきのこチーズ

この時期は「芋・栗・カボチャ」がおいしいので、つつい食べたくくなりますよね。それはきっと私だけではなく、多くの方が「うんうん」と頷いてくださることでしょう。

そんなわけで今月のお食事系にはカボチャを使ってみました。何と合わせようかなあと考えた結果、秋らしさをさらにプラスしてきのこを使うことに。軽く炒めたカボチャときのこ、さらにチーズを混ぜ込みました。カボチャのホクホクと、きのこの香りと、チーズのコク。なかなかの相性なのでぜひお試しください。

秋はお菓子作りや料理がとても楽しい季節ではないかと思えます。火を使っても暑くならないし(笑)今月は他にも、さつまいも、りんご、柿といった秋らしいものを使ったメニューもあるのでそちらもぜひ。