



おしゃべり

バレンタインは定休日

2月と言えば、そうですね、バレンタインデー。日本ではチョコレートの日ですね。そして世のお菓子屋さんが通常より忙しい日ですね。

が、しかしです。その日はまさかの水曜日。当店の定休日と重なってしまいました。（ということは3月14日も・・・）

しかし今月は「チョコ&5つのフルーツラム酒漬け」というメニューをご用意しています。ラム酒とチョコの相性がとてもいいです。マフィンは翌日ぐらいまでは風味がそれほど変わらずおいしく食べていただけますので、もし「チョコマフィンが必要なのだ！」という方はぜひこちらをどうぞ。まとまった数が必要な場合はご予約も承ります。お気軽にお電話いただければと思います。12日（月）までご連絡いただければ13日（火）に出来るだけ遅く焼いたものをお渡しいたします。



もこもこ

ひ やしてはいけません

よくお客様に聞かれます。「シャツ1枚で寒くない？」と。

厨房でオーブンがフル稼働しているときは寒くはありません。むしろ少し暑いぐらい。ほっぺが赤くなるくらい(笑)

ただ熱い空気は上に上に行ってしまうので下が寒いのです。換気扇を回すことで中の熱い空気が出て行ってしまい、その分、下から冷たい外気が入ってきますし、厨房の床がモルタルなので底冷えするのです。

というわけで、私はいつも「上半身」と「下半身」で季節が違うのか？というような恰好をしています。上はすっきり（白シャツ）なのに、下はもこもこ（アウトドア用ダウン入りブーツ、レッグウォーマー、山登り用靴下）です。でもそれぐらいしても時々しもやけが出来てしまうので、困ったもんだ～いうところです。冷えは女の大敵なのに！！



今月のマフィンより

オレンジスプレッソ

オレンジ、レモン、デコポン、ゆず、みかん。

私が柑橘系が大好きなことは、メニューの組み立て方から既に常連のお客様にはばれている気がします。ただ定番メニューに「レモンホワイトチョコ」があるのでいつも「あ、いかにいかに」とセーブしているのですよ。

が！今月はな～んと月替わりの中にオレンジメニューとレモンメニューが1つずつ。ふふ。まあよいか～ということで作ることにしました。だって好きなんだもん！と開き直って。

オレンジスプレッソは苦み+甘味+酸味がとてもバランスのよいマフィンです。そしてTOPのオレンジが少し焦げて、カリカリしているのがとても気に入っています。香りも味も食感も存分に楽しんでいただけますよ。