



おしゃべり

あ さからマフィンたべよう日
いよいよスタート！

3月号で少しお伝えしましたが、いよいよ4月から「朝からマフィンたべよう日」が始まります。4月はお試しでまずは週に1回、次の日程で行います。**8時OPEN**です。

4日 (火) 13日 (木) 18日 (火) 27日 (木)

定休日の水曜日を挟んでがんばろうというのがバレバレな設定ですね(笑)

マフィンの種類は全部ではなく、**5種類程度**を予定しています。

4月にみなさまの意見をいろいろ伺いつつ実施してみて、回数やOPEN時間についてその後の方針を決めたいと考えておりますので、ご意見がありましたら遠慮なくお申し出くださいませ。参考にさせていただきます。



厨房は？

2 台でもいもり

Q：ここで焼いているんですか？

A：はい！もちろん。

初めて来店されるお客様との間でよくこんなやりとりがあります。店に入られた瞬間にマフィンの焼ける香りがするからでしょうね。

厨房にはマルゼンという厨房機器メーカーが出している「MCO-5T」という、家庭用オーブンとそれほど大きさの変わらない（幅470mm×奥行570mm×高さ675mm）ガスコンベクションオーブンが2台設置されています。その2台を交互に使いながら、もりもりもりもり焼いているわけです。

マフィンの焼き時間は20分前後（生の果物を使ったものや中にクリームを入れたものは少し長めの場合があります）。生地を混ぜるのにかかる時間は10分程度。すると2台のオーブンで交互に焼いていると、焼きあがった頃に次の生地がオーブンに入っていくという効率のよい焼き方ができるわけです。



今月のマフィンより

祝 王者 桃ゴルゴンゾーラ

半年ぶりに実施した「マフィン総選挙」。結果は次のとおりです。

- 1位 桃ゴルゴンゾーラ
- 2位 ベリーベリークリームチーズ
- 3位 抹茶ホワイトチョコ
- 4位 みそナッツ

これにお食事系の1位だった「アボカドツナチーズ」を加えた5種類が4月の月替わりの棚を飾ることになります。

それにしても強い、桃ゴルゴンゾーラ。選挙でも前回に引き続き2度目の1位です。初めて作った月はブルーチーズという好みははっきり分かれるものを使っていることもあり、嫌われ者になるのを覚悟だったのですが、まさかまさかで根強く愛されるメニューになりました。桃の甘さとブルーチーズのコク。「ヤミツキ」になる組み合わせなので、まだ召し上がったことのない方もぜひお試しください。