



開業前ブログ



6月11日、うれしいお客様がありました。なーんと！その方は、私が起業を決意したちょっと後（2014年4月）から店をOPENした（2015年11月）まで書き続けていた「マフィン焼けたよー！専門店を開業するまで」というブログを読んでくださっていた方だったのです。

東京の試食隊たちとの試行錯誤、起業セミナー、材料検討、物件選定、工事、そんなOPENに至るまでの過程を秘かに見守ってくれていた人が訪ねてきてくれたのです。しかも「あなたのブログには当時からたくさん刺激をもらったの。実は私も来月、店をOPENすることにしたの」という朗報付きで。

誰かに見守られていたうれしさ+誰かの背中をちょっとだけでも押すことをできた喜び＝うれし涙！の1日でした。



ラテが好き



もうずいぶん前に買った絵本ですが、おーなり由子さんの『ミルクのお茶』という私の大好きな絵本があります。

お隣同士に住んでいる仲良しの二人の女の子（見た目は犬です）がいます。この二人がお茶会をするときに飲むのがこのミルクのお茶。実はミルクティーなのですが、もはや紅茶の味がしないほどミルクたっぷりの優しい味のお茶なのです。

ある日、一人の女の子が遠くに引っ越すことに。お別れのお茶会でも二人はこのお茶を飲んでいました。そしてついにお別れ。優しい気持ちで「またね」と言って・・・

結末は、機会があれば読んでみてください！

当店のカフェラテも実はかなりミルク多め。完全に私の好みですが、マフィンにはそんな優しい味がよいなあと、思っています。にま。



今月のマフィンより



マフィンにフレンチトーストを入れる。まるでラーメン定食（ラーメン+チャーハン）のようなメニューが生まれました。

TOPにあるフレンチトーストは程よくカリッ、中にあるフレンチトーストはしっとり。

フレンチトースト部分以外の、マフィン生地も決して退屈にならないように、スライスアーモンドを混ぜ込んでいます。

あとはそのサイズにも注目です。これまで当店で一番大きかった「チョコバナナ」をはるかにしのぐ大きさになっていますよ。

カリッ、しっとり、ピキピキ（←スライスアーモンドの食感）、そしてシナモンの香り。食べていて退屈しないマフィンです。