



おしゃべり

## 第5回総選挙結果

3月1日～20日に実施したマフィン総選挙。今回は当店の1年目のメニューをお蔵入りにしたことで「えっ！あれがない」というお言葉を何度かお聞きすることになりました。

すごい・・・覚えてくださってる(笑)

ただそれでも90種類の中からお選びいただきましたので、それなりに大変そうでした。

4月はこのメニューで参ります。

- ・栗よもぎ
- ・ココアラズベリークリームチーズ
- ・オレンジエスプレッソ
- ・カスタードキウイ
- ・バジルベーコンポテト (お食事系)

ちょっとだけ懐かしい味をお楽しみください。



味噌汁ブーム

## み合わせの妙

「お昼ご飯はマフィンですか？」という質問を受けることがよくあります。答えは「いいえ、米です！」

マフィンを作る仕事をしていると、食べたいかどうにかかわらず「食べなければならない」ということがよくあります。そのため私は食事では出来るだけ「小麦粉以外」のものを摂るようにしています。昼ごはんは味噌汁、白米、おかず1～2品、果物というのが多いでしょうか。家からお弁当を持ってくるのではなく、厨房でガス台を使って、作って食べています。

そして最近の私は「味噌汁ブーム」です。何を組み合わせたらいいか・・・マフィンのメニューを考える時と同じ状態です。そしてこれもマフィンと同じで、具材を組み合わせることでグンとおいしさが増すように思います。不思議なことに、3種類以上になると、急に、格段においしくなる気がします。組み合わせの妙。お試しあれ。



今月のマフィンより

## 栗よもぎ

第5回マフィン総選挙で堂々の1位になったのはこれ。2018年1月で登場したメニューで、その時も良い反応をいただいていたので、選挙結果は「なるほど」と頷けるものでした。このメニューは生地には「もち粉」を使ったメニューで、当店では新しい試みでした。小麦粉の一部をもち粉に置き換えているのですが、試作段階では「ちゃんと膨らむのか」という不安がありました。結果は◎。日本人が大好きなもちもちとした食感と、ほんのりお餅の香りのする、優しい味のマフィンを生み出すことができました。さらに「よもぎ」「栗」という人気の具材がプラスされることで、この人気になったものと思われれます。

当店のマフィンは基本的には室温でOKですが、このマフィンは温めてもフワフワ度が増していいですよ。