



おしゃべり

ミニオンズ

大人のお客様よりも子供たちによく気付かれるこの窓際のかわいこちゃんたち。言わずと知れたミニオンズですね。フェルト手芸が得意なお客様が作ってくださいました。何気にミニオンズが乗っかっているのがバナナマフィンであることにも注目してください。



そしてミニオンズの右にあるオレンジ色の花は2周年の時にお客様にいただいたプリザーブドフラワー。窓際の掃除をするときに、卵型のガラス容器を割らないように、そろりそろりと掃除をしています(笑)温かい贈り物をしてくださる常連のお客様には本当に感謝です。今日もかわいこちゃんたちに元気をたくさんもらってマフィンを焼いています。

の掃除をするときに、卵型のガラス容器を割らないように、そろりそろりと掃除をしています(笑)温かい贈り物をしてくださる常連のお客様には本当に感謝です。今日もかわいこちゃんたちに元気をたくさんもらってマフィンを焼いています。



香りを味わう

ハーブでアクセント

みなさんはハーブを使われますか？パセリ、バジル、オレガノ、ディル、ミント、ローズマリー、チャービル、コリアンダー。おそらくたくさんご存知だと思います。フレッシュハーブは日本ではやや値段が高いですが、手軽に買えるドライハーブもかなりの種類が出ていますから、料理のちょっとしたアクセント付けにはいいですよ。

暑い季節になると、このふわっと香るハーブの香りで「わ～おいしそう！」と食欲が出ることもよくあります。

6月のマフィンではお食事系マフィンにバジルを使いました。特に少しマフィンを温めて食べる方は「お！バジル」と感じてくださったのではないのでしょうか。7月のマフィンでは、いちご+ホワイトチョコとともに、ローズマリーを使ってみました。「味」「食感」「香り」・・・何かを口にするときにはどれも大事な要素だと思います。ぜひ香りも楽しんでください。



今月のマフィンより

クコの実杏仁

「あ～久しぶりに杏仁豆腐食べたいな」という心のつぶやきから生まれたメニューです。杏仁豆腐は「杏仁霜」を使って作ります。私はあの甘～い香りが好きです。マフィンでは杏仁霜を使ったクリームを入れることにしました。生地ของ甘さとは少し違った種類の甘さと香りを楽しんでください。そしてクコの実は巷でスーパーフードと言われる植物ですね。杏仁豆腐やお粥の上にちょこんと載っている、あの朱色をした実です。調べてみると栄養補給、免疫力向上、老化・生活習慣病予防、冷え性軽減、肥満予防、抗ストレス、集中力向上、目の疲れ改善、女性特有の不調軽減、美肌などなど・・・そのスーパーぶりがずらずら並んでいます。マフィンの中にはそれほど多く入れるわけではありませんが、甘味「ときどき酸味」として味をお楽しみいただければと思います。秘かに「体にいいはず」と思いながら。