



## おしゃべり

### ちやくちやく

新年あけましておめでとうございます。2020年も元気にもりもりマフィンを焼いてまいります。どうぞよろしく願いいたします。

毎日ちやくちやくと時間が過ぎて行きます。学生時代（25歳の時）「時間ってなんだ」と考えたことがありました。例えば同じ1時間でも長く感じられる時（充実している時と退屈な時）と、あっという間に感じられる時（充実している時とぼんやりしている時）ってありますよね。「時間」というのは誰も止められない、誰も進められないものなのに、その時間がゴムのように伸び縮みして感じられる、というのが当時の私にはとても不思議だったのです。その後、物理や哲学の本を読んでいるのですが、答えにはいまだたどり着けず。最近の私の生活はゴムが縮んだ状態です。やりたいことが多すぎて毎晩「ああ、もう寝る時間か、残念」と思って布団に入っています。1日あと3時間あったらいいのに。



## マフィン棚

### ならべる

先日面白いことをおっしゃるお客様に会いました。「この（マフィンの）棚はどこで売ってるんですか？私も家でこんな棚にいろいろな物を飾りたいです！」と。

残念ながら当店のマフィン棚は店を作る時にマフィンのサイズに合わせて作ってもらったものなので既製品ではありません(笑)店づくりの時に、10種類のマフィンを2列ずつ並べたい（→幅決定）、お客様にトングで取ってもらうのではなく私が取りたい（→向き決定）、食べ物だから取る時以外は閉められるようにしたい（→デザイン決定）。そんな希望を伝えたように思います。ただ実は最近、OPEN当初よりもマフィンの膨らみがよくなってサイズが大きくなったので「ちょっときつい？」と感ずることがあります。

マフィンを販売するにあたって、「並べる」だけでなく「盛る」という方法もありますね。並べるときっちりした感じ、盛ると「わ！いっぱいある」という楽しい感じが出ます。私はもともと「直線」が好きだし「全部見える」のが好きなので、並べる方を選んでいきます。



## 今月のマフィンより

### るみゴルゴンゾーラ

作るたびに人気の高いゴルゴンゾーラを使ったメニュー。しかし意外なことにお食事系に使うのは初めてなのです。

ゴルゴンゾーラチーズをしっかりと感じられるように、シンプルにくるみと組み合わせてみました。コリコリとくるみの食感を楽しみつつ、「やっぱ濃いな〜」とブルーチーズならではの味と臭みを堪能してください。

試作の段階では、チーズをTOPに載せるという作り方をしました。見た目にはかなりガツンとカッコいいマフィンになるのですが、いかんせんオーブンも厨房もブルーチーズの香りで満たされてしまいます。これでは実際にマフィン棚に並べた時に他のマフィンにまでおいが移ってしまいそうだと、ということで結局チーズは中に埋め込むことに。個性が強いマフィンというのは私は大好きですが、中にはブルーチーズが苦手なお客様もいらっしゃいますしね。程よい妥協点です。