



おしゃべり

5周年を迎えました

ついに「5」でございます。「1」の時は自分の誕生日よりうれしかったし、「3」の時は周りから「よく頑張った」と褒められました。「5」は・・・1つ階段を上った感じです。実際、この1年は「ああそういうことだったのか」と気づかされることの多い1年でした。気づくために必要な材料が質、量ともに揃い始めたのでしょうか。要素Aと要素Bと要素Pがピピピと繋がることも増えました。だいぶ経営者としての己のことがわかってきた、かな？学生時代、調査研究をするにあたり、恩師から「汝自身を知れ」という命題を与えられました。当時はそれを言語化するのがとても難しくて、答えに詰まったのを覚えています。ただそれは日々の訓練で、考え続けていけば1つ、また1つと見つかります。そして「自分らしさ」を守り、大事にすることにもつながります。6年目も己を大事にする日々を過ごしたいと思っています。どうぞ引き続きよろしく願いいたします。



見せ場

みえる厨房・みえない厨房

私は実演を見るのが好きです。子供の頃の「たこ焼き屋さん」に始まり、マフィン屋になる前、会社帰りにデパ地下で厚焼き玉子を焼くのを同僚が袖を引っ張るほど延々と見続けたり（調理器具も素晴らしかったのです）、韓国で「龍のヒゲ」と呼ばれるお菓子の店や、ハサミで切る伝統飴の露店を「変な外国人」丸出しで見物したりしたものです。実は今の店を作る時「厨房が見える造りにするか」という話が出ました。しかし私は見えない方を選びました。その理由としては、マフィンにはボウルに材料を入れて、ぐるぐる混ぜて型に入れたら終わり！だからです。言ってみれば蕎麦打ちならば麺を同じ太さに美しく切る瞬間、厚焼き卵ならきれいに巻く過程のような「おおお！」という見せ場がないのです(笑)もちろんそうは言いつつもでも私はそんなシンプルなマフィン作りが好きなので、日々、単純な作業の中にも少しずつ工夫を加えながら、少しでも自分の中の理想に近づけようと考えながら焼いています。そして最近・・・上達気がします(笑)自画自賛！



今月のマフィンより

みかんキャラメル

新たな食感を見出しました～♪
と大袈裟に始めてみますが、この「みかんキャラメル」の「キャラメル」の部分がそれです。キャラメルソースを煮て、板状にして冷まします。それをバキバキバキッと割って、生地混ぜ込んでいます。するとマフィンを焼く時の熱で程よく溶けて生地内部で

ぬちゃぬちゃ

という食感が生まれます。「もちもち」「しっとり」「カリカリ」といった多くの人に愛される食感が既にありますが、この「ぬちゃぬちゃ」がワタクシはかなり気に入っております。そこにみかんの汁気もあって◎。味覚としてもみかんの甘酸っぱさとキャラメルソースのほろ苦さ。ハナマルです。ぜひ「ぬちゃぬちゃ」をお試しくださいます。