



おしゃべり

あらたな使い道

私はもともと自転車が好きで、福岡に来てこの店を始めてからもずっと自転車通勤をしています。雨が降っても、風が吹いてもへっちゃらです。ただ新年早々、珍しく路面が凍結した時は「およよ、これは転びそう」と思って、自転車を押しながらそろりそろりと歩きました。周囲ではコロコロつるつると転ぶ人達。通勤用の滑りやすい革底の靴で凍結した路面を歩くのはしんどいでしょう。そんな中で、やたらどっしり安定して歩いていた私。自転車が思いのほかよい支えとなったのです。雪にも関わらず自転車を持って出たのは「あわよくば凍ってないところだけでも乗れたら時間短縮できるなあ」と思ってのことでしたが、思わぬ形で新たな使い道を発見した気分でした。確かに雪が多く積もる国・地域では、そりを押しながら歩く様子を見たことがあります。「雪の時に大事なものは支点を増やすことによって得られる安定感だったのか！」とやたら納得です。自転車万歳！



店内あれこれ

いし焼きいも

い～しゃ～きいも～やきたて～

子供の頃から慣れ親しんだこのフレーズ、最近使う頻度が急増しています(笑)

年末年始、実家で使われなくなっていた石焼きいも鍋があることを知りました。実家のレンジをガスからIHに変更したことで使えなくなったものでした。母に「欲しい！！」とおねだりし、早速年明け、店宛に宅配便で届けてもらいました。自宅に持って帰るつもりだったのですが、いかんせん、運搬中に石がこぼれてしまいそうだとということでまずは厨房で試してみることに。中火で待つこと30分。マフィン屋なのに石焼きいもの香りをほわ～んと漂わせてよいものかと思いましたが、換気扇をフル回転させて焼いてみました。

久しぶりに食べた石焼きいもはとびきりおいしくすっかり「別の種類のサツマイモでまた焼こう」モードに。もしかしたらサツマイモの食べ方としては最高なのではないかしら？と思っています。ほくほく。



今月のマフィンより

ゆずチョコ

寒い季節。確かに早起きは夏よりつらくなりますが、一方でおいしいものが多い季節ということで楽しみが増えるのも事実です。今月はゆずを使ってマフィンを作ります。中に入っているゆずクリームは、高知県香美市物部町から取り寄せた本ゆずを使って作っています。私もこの度初めて知ったのですが、どうやらこの「物部ゆず」は地域ブランドとして登録されているようです。単純な私は「それはおいしいに違いない！」と信じて試してみることにしました。

生地に混ぜ込んだ「すりおろした皮」「キューブ(市販品)」そして生地中ほどの「ゆずクリーム」三種三様の働きをしつつ、チョコ生地を引き立てています。定番チョコバナナとは違った、「ちょっと大人味のチョコマフィン」として味わっていただければと思います。