

第13回マフィン総選挙

おっとまたもや半年が過ぎ去っていました。3月は半年に1度の選挙月ということで、また人気投票を行います。本当に時間が過ぎるのが早くてこのお知らせをするたびにハッとしてしまいます。

今回投票の対象になるのは2020年8月～2021年12月のメニューです。ついこの間のようで、「何があったっけ？」と思いつけないぐらい前のような気がします(笑)どうしても季節限定で具材が手に入らないという場合以外は、選挙結果が4月のメニューに反映されます。投票する時点というよりは「来月食べたいな」という目線で選んでいただくのがよいかと思います。

既に2020年7月以前のメニューはお蔵入りしているわけですが、ふと思いつくことがあります。いつかお蔵入りも全部引っ張り出して、本当の総選挙を行って、歴代1位を選んでみるのもいいかもしれません。

店内あれこれ

台湾 カステラも焼けたよー！

通信読者の中にもお気づきの方、また既に購入してくださった方もいらっしゃると思いますが、2月4日からカウンターで台湾カステラを販売しています。昨年秋…10月ごろから私はこの台湾カステラを作るのにドハマリしてしまいました(笑)とにかくオーブンから出した時のあの「ふわふわプルプル」がうれしすぎて、焼き続けることはや数ヶ月。飽きもせず焼きました(=お腹に収めました)。そして「好きこそもの上手なれ」とはまさにこのことで、練習の成果あってずいぶんきれいに焼けるようになったので、お出しすることにした、という経緯です。基本的にはお店を10時に開けてから作業に取り掛かります。そして台湾カステラは驚くことなかれ、焼き時間1時間越えという見た目からは想像できない面倒なお菓子なので、お出しするのはお昼前後になります。当店のオーブンでは1回に4個しか焼けないので、予約は承れないのですが、当日の取り置きはできます。でも基本的にはマフィンを買いにいらっしやったときにそこにあったら買ってみる、という位置づけでお試しいただけると嬉しいです。

今月のマフィンより

よもぎくるみ味噌

今月はなにやらジューシーなメニューが揃っているなかで、この「よもぎくるみ味噌」だけはちょっと系統が違います。

今回は初めて「味噌あん」なるものを作ってみました。白ねりあんをベースに白みそと砂糖を加えて作ります。混ぜて電子レンジで水分を飛ばすだけで出来る簡単なものなのですが、いかんせん焦げる…ちょっと目を離すと白あんがジジジ、焦げくさ～いとなります。本当なら鍋で根気よく練り混ぜるものなのでしょうが、楽をしようとした結果が吉なのか凶なのかよくわかりません。

味噌あんと言えば私は柏餅に使われているのを食べたことがある程度ですが、甘いばかりではないし香りがいいので、つつい他のあんよりも好んで手をのばしてしまいます。今回はよもぎの香りも華やかなので、相乗効果が得られるとよいなあと考えてのチャレンジです。