



おしゃべり



## ライターハイヤダ

黄金週間…ゴールデンウィークですね。新型コロナウイルスの感染者数は相変わらず2000人台を行き来して高止まりしていますが、緊急事態宣言が出ていないことで、人の行き来はだいぶ増えているようなので、昨年、一昨年に比べれば、活気のある日々になりそうですね。

当店はいつも通り「月曜定休」だけで営業していますので、家族の集まりに、お友達の集まりに、ぜひマフィンをご利用ください。もし持ち歩きの時間が長い場合は、保冷バックをお持ちいただけると安心です。焼き菓子とはいえ、果物やクリームを使っているメニューもあるので「マフィンタベル→オナカイタイ→GWダイナシ」にならないように。

実は食中毒は5~6月に多く発生します。私も食材の管理に気を遣う時期です。「菌ズ」が大好きな湿度+温度+真夏と比較した時の人間の油断で、大喜びで増えるそうです。ご注意くださいませ。



店内あれこれ

## 袋が箱

今月も台湾カステラネタです。マフィンと違ってまだまだ「落ち着かない」「試行錯誤」の状態であることの現れです。

これまで「柔らかくて潰れやすいから」という理由で箱に入れてお渡ししていたのですが、何人ものお客様から「もったいない」という反応をいただき、見直しをしました。

今後は袋または箱からお選びいただけるようになりました。袋は無料、箱は有料なので用途に合わせてお選びください。

袋に入れる際、つぶれない方法をお客様と一緒に考えてくださいました。進化の途上なのでもっといい方法があれば変わるかもしれませんが、ひとまず良い位置に着地できたと思っています。

袋になったのでこれまで以上に気軽な手土産にご利用いただけるとと思います。これからの暑くなる季節、冷やしてもおいしい台湾カステラをどうぞ！



今月のマフィンより

## マンゴーレーズン

もう何年も前になりますが、私の家で友達とカレーを作った時に「チャツネ入れるとおいしいよね」と友達が言いました。

当時私はチャツネなるものを知らず「何それ？」と聞いたところ「う～ん、果物や野菜を煮たもの？味に深みが出るんだよ」と言われたもののいまいちイメージがわからず。結局それっきり出会うことのなかったチャツネですが、今回「マンゴーレーズン」の隠し味として使ってみることにしました。マンゴーとレーズンだけでは味が単純すぎるのでは？という心配への対策です。

試作&試食したところ「入ってんのかなあ～入ってないのかなあ～」という感想ではありましたが、「隠し味」だから隠れていてもいいんだらう、ということで自分を納得させました。単に私の味覚が鈍いだけかもしれませんが(笑)みなさんの舌は感じとれますか？