



おしゃべり

## 8月は少し長めにお休み

セミの声が聞こえる季節になりました。いきなり来月の話になりますが、8月は少し長めのお休みをいただくことにしました。8月に入ってすぐ休みに入る予定です。日程が決まったら改めて店頭およびWebページでお知らせします。

## いよいよ観光客も本格化？

6月10日から再開された海外からの観光客受け入れ。当面はツアー客のみとなりますが、円安の今、日本に多くの外国人の方が押し寄せるのは間違いないでしょう。福岡は空港からのアクセスがいいこともあり、海外のお客様にも人気のようですね。一時期、キャナルが「ここ本当に日本？」という様相を呈した時はドン引きしましたが、適度にいろんな国の方が街を歩いてくれて、コロナで停滞した経済が再び動き出すといいですね。



店内あれこれ

## とっ手がアチチ

早くも30度越えの日々が続いています。今からこんなに暑くて大丈夫なのかと心配になってしまうほどです。

昼間は「私でも出ないな」という暑さなので、Uberの配達員さんたちが大活躍です。いつも荷物をリュックに入れる間しか涼んでももらえないので、なんとなく「悪いなあ」という気持ちで送り出します。「お仕事だ」とわかっていても、少し気が引けてしまいます。

そんな厳しい暑さの中、当店は入り口が北西に面しているの、午後～夕方にかけて、日をさんさんと浴びたドアの取っ手が熱くなってしまう。何気なく触って驚かれる方もいらっしゃると思います。すみません。

そこで布か紐を巻いてみようか、引っ張る紐をつけてみようか…でも雨が降ったら濡れそうだな…などと思案中です。激熱になる前には何かしら対応しようと思っていますので、ばしお待ちくださいませ。もしもいい案があったら教えてくださいませ！



今月のマフィンより

## アスパラツナカレー

暑い時にはスパイシーなもの！汗をタラタラかいて、体温を下げましょう！というほどではないのですが、暑さで食欲が落ちてしまうこの時期（私はそうでもないんですが^^）カレー味のマフィンはいかがですか。

アスパラの色どりがよく、ツナで程よい塩加減に仕上がっています。きっとこの組み合わせでカレーを作ってもおいしいだろうなあと思って作りました。

カレーのマフィンを作る時には、生地全体にまんべんなく混ぜられるカレーパウダーを使います。私が使っているのはS&Bの「赤缶カレーミックス中辛」です。いわゆるカレーを作る時も、ドライカレーを作る時も、カレースープを作る時も使えるので、いつも冷蔵庫に1缶入っています。みなさんはパウダールゥ派ですか？固形ルゥ派ですか？