

わたなべ さおりの3時のおやつ

カプリシューズのオーナー「わたなべ さおり」が、ちょっとした工夫で美味しい簡単スイーツのレシピをご紹介します!
ケーキ&コーヒー カプリシューズ 鳥取県境港市上道3315 TEL 0859-58-0303

7分待つだけ! フライパンで簡単濃厚チョコぷりん

材料 (4~5人分)

卵	1個
板チョコ	3枚分(140g)
牛乳	100g
生クリーム	100g

*無調整豆乳や、植物性クリームを使っても良い。

- 1 ボールに板チョコを小さく砕いて牛乳と一緒に入れ、500wのレンジで1分温めた後、全体をゆっくり混ぜる。
- 2 溶き卵と生クリームを混ぜ合わせて1に加え、更に全体を混ぜ合わせる。
- 3 2の生地を一度濾(こ)し、カップに等分に入れた後、アルミホイルで蓋をする。
- 4 フライパンに3の容器を並べ、器の半分位浸かる様に水を注ぎ、火にかける。沸騰したらそのまま、中火で7分加熱する。
- 5 7分経ったら火を止めそのままお湯が冷めるまで待つ。フライパンから取り出して、冷蔵庫で冷やす。

出来上がり!!

コツ・ポイント

火を止めてから、すぐに取り出さず、余熱で火を通すと良い。



豊かな暮らしのための情報誌



お好みで粉砂糖、アイス、ホイップクリームなどをかけてお召し上がり!

発行/

Maeda Plasters
マエダプラスターズ

〒692-0015

鳥取県安来市今津町王神89-5

TEL.0854-33-0028

URL <http://maeda-p.jp>

E-mail info@maeda-p.jp

お庭のある暮らし

お客様を迎える

プライベートガーデン

●安来市在住 T様

幹線道路沿いに建つT様のお宅。奥様の好きな木製のウッドフェンスで仕切られたお庭は、玄関に向かって伸びるシンブルなアプローチがお客様を迎えてくれます。道路からの目隠しで設置したウッドフェンスですが「本物の木目の質感がとても好きです。」と語る奥様。

休日になると、庭に出て、お庭作りを楽しむご主人様も「自分でやってみると難しく、失敗ばかりです。(笑)」と、楽しそうにお話をされます。

ご主人様からの唯一の希望は、玄関を入った窓越しに見える坪庭でした。

「この場所に坪庭を作ってもらったつもりで、ここに窓を付けたんです。」と笑顔で語るご主人様。

室内には坪庭を窓越しに眺める為に作られた、備え付けの腰掛けがあり、ゆっくりと外を眺める事ができます。

坪庭の中には、算(かけひ)があり、好きな時間に水を流して、楽しめます。

「仕事から帰ってきて、部屋の電気を消して坪庭を見ると、それだけでとても癒されます。」

普段はあえてロールスクリーンを降ろしておき、坪庭を見た時の感動を味わっておられるそうです。

「この坪庭は、最初は自分だけの為に作ってもらいましたが、お客様にもとても評判が良く、褒められるとそれも嬉しい。」

窓枠が額縁になり、四季の移り変わりに合わせ、少しずつ変化していく絵画のような風情のあるT様のプライベートガーデンです。



くらしの達人。

【もの(鉄)に魂を吹き込む達人】
小藤 宗相さん(47歳)

PROFILE

ことう しゅうすけ
1970年(S45)生まれ 安来市広瀬町出身
鍛造(たんぞう)鍛冶職人

「本物の良さを知ってもらう喜び」

安来市広瀬町布部地区にある「鍛冶工房 弘光(ひろみつ)」を営む小藤さんは、鍛冶職人として、様々な鍛冶品を作っておられます。「鍛冶工房 弘光」の歴史は江戸時代から続いており、小藤さんで11代目となります。刀剣鍛錬の技法によって受け継がれた技術を駆使して作る、味わいのある燭台(しょくたい)や花器が全国的に注目を浴びています。

小藤さんは、学生時代を信州で過ごし、東京での会社勤め、鳥根に戻り美術館の勤務などを経験されたのち、家業に就きました。「手仕事で作るため、同じ商品でも少しずつ味わいが違うところが面白い。現在では新しい感性を取り入れながら、約200種類の鍛冶品を、昔ながらの技法で作っています。」

「最近物と情報に溢れていて、消費者も本質を見る感性が大変な時代になっていると思います。つまり、本物を求める傾向にあります。これからは、歴史や技術を継承しながら、魅力的な作品を提案し、作り続けていきたい。」と今後の思いを語る小藤さんでした。



熱した鉄を叩いて形を作っていく小藤さん

安来 散策



今回の散策人は
左官職人の
山根です。

「幸せを運ぶ洋菓子店」 モント・ローネ

安来市役所の近くにある洋菓子店モント・ローネさんは創業して30年。安来市では数少ない洋菓子専門店です。併設された喫茶ルームでは、ここでしか味わえないオリジナルメニューと出会えることができます。

モント・ローネさんは、美味しいだけでなく食べる人の事を考えた洋菓子づくりを心掛けておられ、「ケーキは、食べる人や買っていたり人の気持ちを幸せにする食べ物です。美味しいのもちろんのこと、カラダにも優しいケーキづくりに、これからも取り組んでいきたい。」と語る、2代目社長の元田さんです。

作り手の思いやりがケーキに伝わり、幸せな雰囲気店内中に溢れている。モノ(商品)だけでなく、真心も提供している気持ちの良いお店づくりを感じる事ができました。



モント・ローネ
安来市安来町880-1 ☎0854-23-2888

編集後記

今回のマエプレの取材を進める中で、こんな事がありました。

実は、「お庭のある暮らし」で紹介させていただいたプライベートガーデンに飾られている鉄製のモニュメントは、当初から「くらしの達人」で紹介させていただく予定にしていた小藤さんが制作された作品だったのです。全くの偶然です。

これは驚きと共に、人の繋がりやの多さを実感したエピソードでした。

そこで今回は、マエプレの紙面を通じて「作り手とお客がお互いを知る」という新しい試みで構成を考えました。作り手がどんな思いで「ものづくり」をして、お客様にどんな評価をされているか。

それは、私の仕事にも通じる所があり、とても興味深いマエプレの制作となりました。

前田 剛司

さらとお父さんのほのぼの日記
「お友だちになれるといいなあ〜」
ある天気の良い休日の事です。朝から隣の家に大きな引越しのトラックが来ています。
「なんだろうね〜」
子供たちは見慣れない車に興味しんしんです。我が家の隣はしばらく空家でしたが、どうやらお隣さんが引っ越してこられたようです。
おねえちゃんはお母さんお手製の台を持ってきて、2階の窓からのぞき込みます。
「さっさと一緒に見る〜」
そう言っておねえちゃんの真似をして同じようにのぞき込みます。さらは、まだ背が低いのでちょっと見づらいようです。
「どんな人が引っ越してくるの?」
「おともだちになれるかな?」
さらは、色々とお父さんに聞いてきます。
そして、お父さんはもともと外が見える様に抱っこしてあげました。大好きなお父さんに抱っこされて、無邪気に喜ぶさらでした。
(おしまい)