ホルモン焼き　マツチヨ

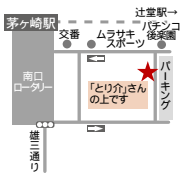
東海岸支店 発

本場・厚木の〝シロコロ〟を茅ヶ崎で「ヘルシーなホルモンで元気になって！」

店主は本場・厚木のホルモン焼き店で修業。「ホルモンの鮮度やタレの味に始まり、何より活気に溢れ、元気をもらえる」と感動して、この世界に。

厚木で直接仕入れている上質な肉を引き立てるのは、オリジナルのみそダレ。様々な厳選素材を調合しているため、「ウチで一番高級かも!?」と店主。七輪の上でコロっと膨れたシロコロは、タレと脂が相まって、うま味が口いっぱいに広がる。レバーもプリップリで絶品。この品質でホルモン1皿一律480円とは、お値打ちだ。

最近ではホルモン好きの女性〝ホルモンヌ〟の支持も厚い。毎日閉店後2時間かけて徹底的に磨いたピカピカの店内も、好感が持てる。



体を鍛えるのが好きだから、「マツチョ」を文字って「マツチヨ」に！

●茅ヶ崎市幸町3-11-2F●TEL0467-85-7888●18時～23時●火曜定休●生ビール500円、ハイボール380円、ホッピー420円、牛カルビ720円

忘年会・新年会ご予約承り中!!

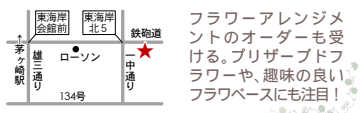
花と雑貨　ラ・ブーケ

東海岸支店 発

クリスマスグッズ、続々と入荷！センスがきらめく輸入雑貨＆フラワーアレンジ

長年フラワーアレンジメントを手がけるオーナーの渡辺さんが、「花のある部屋に似合う」と感じる雑貨をセレクト。白を基調色とした店内には、ガラスや陶器、麻など、伝統的な素材で作られた食器やキッチン用品が多数そろえられている。キラリと光るセンスの良さは、まるでフランス映画の小道具のよう。

所々に置かれた英仏の高価なアンティーク雑貨も目を楽しませてくれるが、商品の大半は千円程度からのお手頃な価格帯。一点一点の入荷数は少なく、常連客も多いため、品替えのペースも早いとか。いつでも、愛らしい小物達との「一期一会」が待っているようだ。



フラワーアレンジメントのオーダーも受ける。プリザーブドフラワーや、趣味の良いフラワベースにも注目！

●茅ヶ崎市東海岸南5-1-14●0467-88-0087●11時～18時●月・火曜定休＆不定休も有●Blog=labouquet.exblog.jp●WEBストア=11月中にオープン予定

永正タオル

茅ヶ崎本店 発

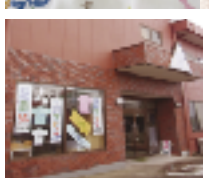
ぬくもりタオルで「ホッと」一息♪今治の最高級品からお手頃海外製品まで

西久保交差点近くで約40年の歴史を誇る専門店。店内には質感もデザインも見事に異なる多様なタオルが所狭しと並んでいる。「タオルの醍醐味は顔を包んだ時の『ホッ』とする心地よさ」と語る代表の加藤さんは、婦人服デザイナーの経歴を持ち、「湘南Tシャツ」（同店オリジナル）のデザインも手がける。肌触りのいい生地を選ぶ眼とセンスの良さには定評があり、同店で〝タオルの魅力に目覚める〟人は少なくない。

生活にそっと寄り添うタオルは、お歳暮や出産祝い、気負わないプレゼントとしても最適。定番セットではなく、自宅や送り先の家族構成や用途に合わせてアレコレと選ぶ、そんな楽しみもありそうだ。

▲価格は一般小売店の7割程度。専門店ならではの価格設定！

◀モダンな和柄のガーゼタオルは若い世代にも人気。



●茅ヶ崎市西久保780●0467-85-1295●10時～17時●土・日曜・祝日定休

ふれあいCAFE

お答えします

■カボチャ料理（カレー！サラダ・煮物以外）

●茹で小豆（缶詰）と一緒に煮るとおいしいです。おやつにもぴったり！（茅・浜竹I様）

●レンジでチンしてから潰し、生クリームと牛乳と砂糖を混ぜて蒸し焼きに（カボチャプリン風。カラメルソースはお好みで）。子どもにも優しい味です。（茅・小和田S様）

●A.天ぷら（最高デス）。B.①7～8〝厚さに切ってレンジでチン！②a.アルミホイルに並べ、マヨネーズを格子状に細くたっぷりかけて、焦げ目が付くまでオーブンで焼く。（茅・茅ヶ崎P様）b.①を冷ましてから、タルタルソースをかける。C.耐熱皿にバターを塗り、煮物の残り＆とろけるチーズ（あれば茹でたブロッコリーも）を乗せてオーブンで焼く。（藤・辻堂元町I様）

●茹でて皮ごと潰し、バターと塩（各少々）を加えて餃子の皮で包み、油で揚げる。レーズンやチーズを入れてもOK。おかずにもおやつにも！（藤・大庭S様）

●多めの油でニンニク（スライスかみじん切り）と一緒に炒めるだけ（味付けは塩・コショウ）。（藤・大庭Y様）

●いちょう切りのように2～3〝厚さに切り、レンジでチン（柔らかくなり過ぎないよう注意）。豚コマ肉と一緒に炒めて塩・コショウで味付け。（藤・石川S様）

●1センチ厚さ（皮付きのまま）に切って水分をふき取り、低温から素揚げ（油の中にカボチャを入れてから火を付けます）に。（茅・菱沼S様）

●薄く切って素揚げし、甘めの煮だし汁に浸す。大根おろしや万能ネギを盛っても。（藤・大庭O様）

●牛乳を熱してコンソメを溶かし、一口大に切ったカボチャを入れて7～8分煮る（味付けは塩・コショウで）。（藤・辻堂新町I様）

●クリームシチューのジャガイモをカボチャに代えるだけ。（藤・大庭Y様）

●煮物の残りは味噌汁やうどんに。おいしいですよ。（茅・美住町H様）

●カボチャと玉ネギを茹で潰し、ミキサーにかけて生クリームとコンソメを加える。（茅・赤羽根G様）

■おでんの〝変わり味〟

●生ラーメンに付いてくるスープを利用すると一味違った味に。ちなみに、わが家ではジャガイモも入れます。（茅・赤羽根G様）

■秋ナスの調理法

●①5～6本（中位）のヘタを切り落とし、お尻に十字の切れ目を入れる。②耐熱皿に①を並べ、ラップをかけてレンジ（600ワット）で12分。③箸でナスを裂き開き、めんつゆとおかかをかける。（藤・辻堂新町I様）

●①ピーマンとともに一口大の乱切りに。②少し多めの油で、刻んだ鷹の爪（なくても可）と①を炒める。みそ（適量）を入れ、味がなじんだら出来上がり。（茅・南湖N様）

季節だより

●「鈴廣」主催のかまぼこ板絵コンクール・絆の部で、孫とコラボした作品が銀賞をいただきました。とてもうれしいわが家のニュースです！（茅・東海岸北Y様）

教えて下さい

●新米の出てくる季節。早く食べたい所ですが、古米の残りをどうしたらおいしくいただけるか、教えてください。（茅・美住町M様）

●お豆腐が苦手でも、何とかおいしくいただけるお豆腐料理はありませんか？（茅・南湖N様）

●栄養のバランスが良く、材料の無駄が少なく、なるだけ簡単で、見た目も寂しくならない〝おひとりさま料理〟を教えてください。普段のメニューはもちろん、特別な日の豪華版もあるとうれしいです。（茅・本村T様）

●生栗は少し干すと甘みが増すと聞きましたが、栗虫が心配。干す時に気をつけることなど知りたいです。（藤・辻堂新町N様）

●ワンルーム住まいで、エアコン以外の暖房器具、なし。足元、寒し。この環境でもなんとか「暖かく冬を乗り切る」よき知恵をお授けたもう。（茅・十間坂K様）

※お答えがない場合もありますので、ご了承ください。

湘南爺々通信 87

陶芸教室 湘南陶舎　湘南陶舎 検索
藤沢市辻堂6-6-12　TEL/FAX 0466(33)2170

「見えてて、見えず」

我々凡人の失敗の多くは、物事をきちんと見ないことに尽きるのではないかとつくづく思う。つまり、見えているのに見ないようにしている。なぜか？　見たくないから、見ない。そして見たいものだけを見る。これでは自分の願望だけで生きているのと同じだから、結果として失敗することが多くなる。

もちろん、見るべきものを見て現実として受け入れていくには強い意志の力を必要とする。出来れば、嫌なことからは逃げたい。しかし、方向を決めるのにそれを見ないで進めば多分失敗する。

どうも、大半の人はこうして人生を送っているのではないか。

希望を持って生きることは、嫌な現実を見ないことではなく、努力してそれを排除することだと思う。それが出来るのは、強い意志的人間だけなのかも知れない。

人間の行動には2種類しかないと言われている。「やりたいけど出来ない。出来るけどやりたくない」。そして、お金については「金のある不幸、金のない不幸」。なんという不可解な動物なんだろう。我々は。

中井康葬