

特選スイーツ「宇治抹茶白玉プリン」

宇治茶専門の甘味処、京都の東山茶寮で人気のプリンをお取り寄せしました。宇治最古の茶園

6月27日(木)28日(金)29日(土)

「堀井七茗園」で採れる一番茶を石臼挽きにした、上質で貴重な抹茶だけを使って作られる抹茶プリンにあんこと白玉が乗せられた洋風和菓子です。さらに召し上がっていただく直前に、濃厚な抹茶みつをかけます。お客様にお好みでかけ



ていただくと、少しずつかける方、たっぷり全部かける方と様々でした。トロツとしたあんこにスプーンを入れるとその下に抹茶プリンが現れます。「抹茶の上品なお味」「あんこも美味しいね」とゆっくりじっくり味わっていらっしやいました。白玉も3つも入っていて小さなカップでもいろんな食べ応えのあるスイーツでした。



6月のさくらクラフト工芸活動

石で作るメモスタンド

同じ形は2つとない自然界の石を使ったメモスタンドを作りました。用意した形も大きさも違う石ころをいっぱい触っていっぱい握って気に入った石を見つけます。自分で選んだ石だけあって、すでに愛着がわいてきます。その石に色や模様を付け、土台を作ります。石の素材をそのまま使っても素敵ですが、色を付けるだけでもパツと印象が変わります。



模様を付ける工程では、下書きや練習をしてから挑みました。色付けの後はワイヤーを石に巻き付け、お好みの色や大きさのビーズで装飾してメモを挟む部分を作ります。出来上がりはどれもカラフルでおしゃれなものに仕上がっていました。忘れ物防止にメモしたものを持ちんだり、写真を飾ったりしても素敵ですね。



日本と韓国のおひたし海苔味比べ

6月14日(金)15日(土)



今回は国を超えて日本と韓国のおひたし海苔を食べ比べます。韓国ブームは衰えず人気ですね。普段からおにぎりなど日本の海苔は食べ慣れていると思いますが、韓国海苔は初めて食べる方も多く、味を知らないからこそ食べ比べにはピッタリの食材です。同じ海苔でも原料の海藻・工程・見た目に違いがあることも学びました。一番比べるポイントはやはり味ですが、

韓国海苔はごま油と塩味でおつまみみたいで美味しいけれど、やはり日本の海苔は海藻本来の磯の香や風味が良いとほとんどの方が日本の海苔を選ぶ結果となりました。親しんだ味だからかもしれませんね。韓国海苔もまた食べてみたいと興味を持っていただけたようです。

