

特選スイーツ「紅はるかの干し芋」

干し芋の生産量全国1位の茨城県産・紅はるか 11月18日(月)19日(火)20日(水)
から作った干し芋をお取り寄せしました。紅はる

かは甘みの強さとねっとりとした食感が特徴です。昔から食べなれている干し芋も、今ではブランドでランクが付けられるほどです。干し芋はそのまま食べても美味しいですが、ト



ースターで温めるとさらに甘さが増し、食感も柔らかくなります。甘い香りもふわっと漂ってきました。お客様も干し芋はよく食べていたという方がほとんど、懐かしみつつ食べてみると「甘くて柔らかい!」「昔食べた干し芋よりもっと美味しくなってる!」と驚きと感動のご様子でした。



11月のさくらクラフト工芸活動

クラフトかご



今回は大小2つのサイズ、ベースの色と挿し色を自由に選んでいただけるカゴにしました。色の組み合わせを変えるだけで雰囲気もガラッと変わり個性が出ます。色選びが一番苦戦されていたかもしれません。お客様もかご作りのご経験のある方が増え、

バンドを上下に編み込む作業もスムーズにできていました。年の瀬も近づき、小物などお片付けにもぜひ役立ててみてはいかがでしょうか。



きのこの山・たけのこの里味比べ

「きのこの山」と「たけのこの里」は、その名の通り 11月27日(水)28日(木)

チョコレートにクラッカーやクッキーを合わせてきのこの山とたけのこの里に模して作られた明治の代表的チョコレート菓子です。

約50年前の発売当初からどちらが美味しいか、きのこ派たけのこ派に分かれて論争になるほどの人気商品ですが、お客様は見たことはあるけど食べるのは初めてという方が多かったです。



実際に食べてみると気軽に食べられる大きさで、材料の違いから味や食感は異なる部分がありました。さくらの里でのきのこ対たけのこの結果は…2日間で引き分けでした。



小矢部住宅地外出リハビリ

11月8日(金)

年内最後の外出リハビリです。風もなく穏やかな天候でまさにお出かけ日和でした。準備運動と防寒をしっかりとって出発です。意識してしっかり腿を上げて足踏みをする方周りの景色を見ながら歩く方、お客様がそれぞれのペースでリハビリをすることができました。

