

特選スイーツ「新潟名物・笹団子と笹ざくら」

今回の特選スイーツは新潟の銘菓「笹団子」で **3月17日(月)18日(火)19日(水)**です。定番のヨモギの笹団子と、桜色の笹ざくらの2種類をお取り寄せしました。笹団子はヨモギの香りと厳選されたあんこが相性ピッタリです。笹ざくらはピンクのお餅の中に桜の葉の塩漬けを練り込んだ白あんが入っていて、桜の風味がほんのり香る、春らしいお団子です。笹の葉で包まれているので、どちらも笹の香りも楽しめました。



3月のさくらクラフト工芸活動

簡単押し絵



押し絵とは日本の伝統的な手芸で、代表的なものは羽子板が有名です。今回は、初心者でも出来る簡単押し絵にチャレンジしてみました。型抜きされたパーツにちりめんの布をくるみ、パズルのように貼り重ねるとふっくら立体的に仕上がります。雪の妖精ともいわれる「シマエナガ」と「木蓮の花」の2種類から選んでいただきました。初めて作る方が多かったですが、布を切ったりパーツにくるんだり、立体的に張り付けたり、とても上手に作られていました。



マシュマロ味比べ

3月14日(金)15日(土)



卵白と砂糖で作られるシンプルなお菓子、マシュマロ。この日はちょうどホワイトデーでしたが、バレンタインのお返しにマシュマロが選ばれることもあるそうです。今回はホワイト・イチゴ・カルピスの3種類の味比べをしました。ホワイトは一度は食べたことがある定番なので人気でした。イチゴやカルピスは噛むと中のゼリーが口いっぱい広がります。マシュマロを食べるのは久しぶりという方がほとんどでしたが、ふわふわした独特の食感を楽しんでいました。

