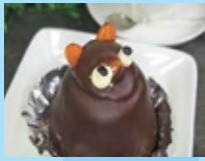


スタッフ日記

矢野 和子 kazuko yano



たぬきの形をした「たぬきケーキ」をご存知ですか？今回、たぬき作りに挑戦しました🐻
まず、スポンジ生地の正体はこ

ちら。ちょっと固めのオレンジ風味のスポンジ。これをどつぶりクリームに浸し、顔部分となるバタークリームをしぼります。



それから、チョコレートを上からかける！ポイントは思いきり！とのこと。ジャア〜…そして、たぬきケーキ作りにおいて一番の

重要なポイント顔部分！アーモンドのお耳を差し、親指と人差し指でぎゅつとつまんで鼻部分を作りたぬきの魂ともいえる目玉の入魂を行ない、仕上げになります。



簡単にできると思っていましたが、目がとても難しく見本とは程遠い仕上がりになりました(笑)。でも美味しくいただきました♪
みなさんもぜひ「たぬきケーキ」懐かしのバタークリームを味

わってみてください。
ちなみに認定証(たぬきケーキマイスターの称号)がいただけますよ🐻🍰



家庭の便利帳



「野菜を使い切るうー！」

●皮まで活用しよう！…大根などの根菜類は、皮の部分に栄養が多いもの。キレイに洗って丸ごと調理をすれば、その分手間もかかりません。また、野菜のくずを掃除に活用すれば、さらに節約効果がアップします。

●節約技いろいろ

○大根や人参の皮、ブロッコリーの芯はきんぴらや漬物に。

○玉ねぎの皮は、血行を良くしたり、冷え性を改善する作用があります。煮だした液を味噌汁などに活用しましょう。

○ジャガイモの皮(切り口側)でシンクを磨くと、デンプンの効果でピカピカになります。

○みかんの皮を細かくちぎって干せば、入浴剤に早変わり。

ここ、こだわってます

昨年、大好評だったUVカットとブルーライトをダブルカットする「レイガード」レンズフェア。レンズメーカーHOYA協賛で今年もやります。

今年にはさらに進化した「調光レンズ」も加わりました。

表面でもご紹介しましたが、「お部屋の中では透明で外に出るとカラーになる」という一石二鳥のスグレモノで、僕も愛用しています。

詳しくはチラシをご覧ください。



(有)矢野時計めがね店

住所 〒545-0023 大阪市阿倍野区王子町4-2-23

営業時間 10:00~19:00

定休日 火曜日

電話番号 06-6621-6262

代表取締役 矢野貴夫

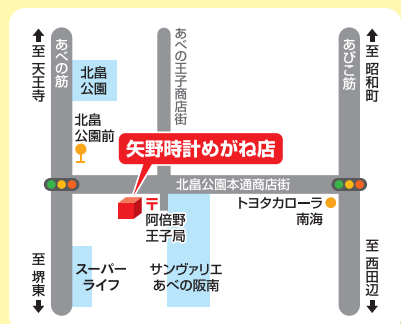
ホームページ <http://yanotokeiten.com/>

時間外営業

朝9:00~

※要予約

※車来店可



ブログ&インスタグラムは
ホームページからアクセス!



次号は2019年7月頃発行予定です♪