

受験シーズン到来!
また忙しくなりそうです!

アトム福大前 2019年02月03日

VIEW 通信

第35号



■福岡大学前にある当店は今年も新入生家電で忙しくなりそうです・・・以前当店のピアノ教室の生徒さん

■学生向け家電品が勢揃い



が、近所の不動産屋さんの娘さんで、その縁で家電関連のお仕事をいただいていた。春は学生さんのアパート探しで九州各県や山口・広島県からも新入生がやってきます。「どこか良い家電店がありますか?」との問い合わせが多いので、当店をご紹介していただくようになりました。不動産屋さんの店頭で当店のカタログを置かせていただき、ご紹介していただくので、毎年70名近くの新入生に家電を購入していただいています。冷蔵庫や洗濯機を運ぶのに、まだエレベーターが設置されていない学生アパートもあり、このシーズンのために膝や腰を傷めないように日頃から毎朝の犬たちの散歩と、運動を心掛けるようにしています。そしてインフルエンザにも気を付けるようにしています。皆様もお体にはお気を付けてください!

■バイオリン&ピアノリサイタルに行ってきました・・・1月18日あいれふホール

で「バイオリン&ピアノリサイタル 西浦詩織&釣川有紗全国ツアー2019」に行ってきました。今年で2回目の全国ツアーで自分たちも2度目です。2017年の時より一段と音楽性も技術力も向上したように感じられ、素晴らしい演奏会でした。このお二人は東京音楽大学卒業のユニットで、現在中央で活躍中です。ピアニストの釣川有紗さんのご親戚が私たちの知り合いの勢島様で、リサイタルにお誘いいただいたのです。まだ20代半ばのお二人ですが、全国8か所のツアー公演をたった二人で回り、福岡ではあいれふホール、広島・香川・名古屋・大阪・札幌・仙台・そして3月23日の東京公演で終了とのことでした。あいれふホールでの演奏会の後、私たちも打ち上げのお誘いを受け食事に行きました。会場でのドレス姿の時はとても近づきがたく感じのお二人でしたが、実際はとても感じの良い、今どきの若者で、同じピアニストの家内といろんな話で盛り上がっていました。次の公演も必ずお伺いする約束をしました。

■お二人と勢島さんと乾杯!



※当日のプログラム・・・●ブラームス「バイオリン・ソナタ第1番」雨の歌 ●ベートーベン「ピアノ・ソナタ第26番」告别 ●ビゼーのオペラ「カルメン」のモチーフを用いた「The Story of Carmen」 ●ショパン「ポロネーズ第6番」英雄 ●ベートーベン「バイオリン・ソナタ第5番」春 作品24他

■バイオリン「西浦詩織さん」ピアノ「釣川有紗さん」



■今年も行ってきました!「いちご狩り〜ストロベリーフィールズ」・・・あの摘みだての甘〜い!イチゴが忘れられず今年も行ってきました!

1月20日、昨年より好天気に恵まれてイチゴの育ちが良かったのか、立派なイチゴがたくさん育っていました。オーナーの石橋さんに前もってメールしていたので、我々の到着を待っていて、すぐ沢山実が育っているハウスに案内してくれました。

■鳥栖筑紫野線 城山インターより500mです

■取りやすい棚です ■イチゴの花



広いビニールハウス内はとても暖かく汗ばむくらい。立ったままで摘み取りができる高設栽培のおかげで楽に何列ものイチゴ棚を往復しながら、すぐ食べる完熟のイチゴと少し若いイチゴを選んで摘んできました。ここは「40分食べ放題コース」と「摘み取り持ち帰りコース」と別料金です。「食べんとわからん!」とか勝手なことを言いながらほんとはダメとは思いますが、数種類のイチゴを味見して気に入った種類の物を摘んできました。ほんとに、練乳がかけてあるように甘い「かおりの」や、少しイチゴらしい酸味のある「紅ほっぺ」、「さがほのか」と別けて摘んで、大きな箱を2個持って帰りました。料金は3,500円位。実が大きいので2~3個食べても満足できるくらい、これだけあればしばらく楽しめるので、持って帰りました!このストロベリーフィールズは完全予約制で、並ぶ必要はありません。福岡市内からも比較的近いので、絶対おすすめです。オーナーさんは以前パイオニアの社員で、当店の担当もされていた方です。当店の古くからのお客さんも覚えて懐かしい話で盛り上がりました。今からがシーズンです。ぜひ一度行かれてはいかがでしょうか? ■ホームページアドレス「<https://strawberryfields.jp/>」

■家内のお母さんが久しぶりにあのチョコを作りました・・・昨年のバレンタインデーにプレゼントしてもらったのが「豆腐チョコ」。



最初は美味しい生チョコを作ってくれたのかと思いましたが、なんと材料は豆腐!でも見かけの味もまったく生チョコそのもの!昨年の大ヒット作品の一つでした!昨日冷蔵庫の中にそのチョコがあったので「また作ってくれたんだ」と大喜び!一つ味見したらまた何か違う?前よりさらに柔らかいのです。聞いてみたところ豆腐の量を少し増やしてみたそうで、もっととろける感じなのです。そしてもう一つ試食させてもらいました。ウイスキーを混ぜたそうです。これがまた美味しい!まるでウイスキーボンボンチョコの柔らかバージョン!昼間は食べれないけど酒飲みでも感動する美味しさでした。まだ試作品なので写真の器はタッパーです。作り方はとても簡単、昨年のレシピをもう一度載せておきますので是非チャレンジされてはいかがでしょうか?

- 材料・・・①板チョコ 50g(287kcal)×4枚・・・メーカー問いません。
- ②特濃絹ごし豆腐90g(68kcal)×1個・・・スーパーの特濃ケンちゃん豆腐を使用しました。
- ③ココアパウダー・・・適量

●量はチョコ100gに対して豆腐50gの比率なので増減は自由です。→豆腐を多めで柔らかさ増す!

- ①板チョコを湯煎して溶かしておきます。
- ②豆腐をボウルでかき混ぜクリーム状にします。やはり特濃絹ごしが一番クリーム状になるそうです。
- ③①と②をよく混ぜてペースト状になったら、ラップを敷いたバットに平らに移し、冷蔵庫で固めます。
- ④固まったらチョコをサイコロ状に切って、ココアパウダーをまぶしたら出来上がり!

●ちょっとお洒落な箱に入れるか、お皿にミントの葉などを添えて出せば、高級チョコに見えます。

