



南6条店: 住所/南6条西23丁目4-1  
 営業時間/9:00~20:00  
 TEL/011-551-4811  
 二十四軒店:住所/西区二十四軒1条4丁目6-7

美味しいです！高級チョコレートを使用した生チョコクリームをふわふわチョコスポンジでサンドした『ガトーショコラ』と、コーヒー味のバニラクリーム、くるみ、レーズンをコーヒー味のふわふわスポンジでサンドした『ガトーモカ』。甘さ控えめでとっても上品なお味の二品です。甘いものはちょっと苦手な方、好んで食べる習慣を持ち合わせてない辛口志向の方への贈り物としてもオススメです。料金もお手軽の1個 ¥220はとでもお買い求めやすいです。そしてサンドイッチ感覚の大きさはちょうど良いボリュームで、積極的に甘いものを食さない私にはうってつけのサイズです。又、同店ではその他にケーキや焼き菓子もあり、ショーケース内を目移りすること間違いなしです。一度TRYしてみてくださいはいかがですか？



「今月号は『甘味』の統一企画！パレンティンデーを目前に野郎達が綴る甘いもの特集です！」編集長の鶴の一声による指令を受け、何よりもビールの愛するアンチ甘味党の私にとっては如何ともし難い気持ちを抱きつつ、数少ない過去の甘味体験記憶の中からようやくの思いでたどり着いたスイーツを紹介したいと思います。パルメントルの【ガトーショコラ】と【ガトーモカ】です。これは



【そばがきしるこ】  
 「錦水庵」  
 栗山町錦3丁目93番地  
 TEL0123-73-7171  
 11~16時

むしろ蕎麦よりも此方を目当てに通っているのでは？と自分でも思ってしまうほどの逸品です。「しるこ」と言うからには餡の甘ったるくて甘い味を連想されるかもしれませんが、甘さを抑えた大人の味、なおかつ抹茶も付いてすんなり胃袋に収まります。休日栗山方面にお出かけの際は一度立ち寄りてみてはいかがですか？

今月の森忠新聞は編集長Tのわがままだけで『甘味物特集』でお送り致します。先月から始まった連載もそっこのけ、商品紹介も無し。漢どもの漢どもによる漢どものための『甘味物特集』!!さて私Tが紹介するのは栗山町にある蕎麦屋「錦水庵」のお品書きにある「そばがきしるこ」(580円)です。栗山町にある小林酒造の一角にある蕎麦屋で蕎麦自体も非常に美味しいよ、古民家を改修して造られた店舗は、登録有形文化財に指定された石蔵・レンガ蔵の並ぶ風景に違和感無く溶け込み、店内も落ち着いた雰囲気を出し「あづましい」癒しの空間をも提供してくれる最近一番のお気に入りです。もちろん蕎麦屋ですから蕎麦がメインな訳ですが、蕎麦を食したあとに「そばがきしるこ」を食べながら本なんぞ読みつつぼわあっとまったり過ごすのが最近の休日の過ごし方になっています。本来蕎麦がきとはそばつゆ・醤油をつけて食するのが一般的。北海道人には割りりと馴染みの無い食べ方ではありますがこれを食すと



いよいよ話題に詰まってきた感のある我等が「森忠新聞」今月号は統一企画にて逃げるとの…いやいや盛り上げようとのこと。テーマは「甘いもの」。これまで、コーラやソフトクリーム、タイヤキを何度も取り上げてきた私が黙っていられるはずがありません取って置きの一品をご紹介します。それは【あいすまんじゅう】。これが食後のデザートとしてまさにピッタリ。この「あいす

じゅう」、何もわざわざ遠い所まで出掛ける必要はありません。どこそこのなんだかキャラメルのように馬鹿みたいに並ぶ必要もありません。その辺のスーパー、コンビニで売っております。しかも100円玉一枚でこの幸せを買うことが出来る、まさに逸品な一品なのです。出会いは数年前のある夏の日。ある知人から「俺は高校生の頃から毎日食べていた。」の台詞と共に差し出され、それ以来の付き合い。アイスなのに凍らなずホットとしたトロトロとつぶあん、それを包み込むバニラアイス。この絶妙のマッチングが堪らなく素敵。生クリームやパティッシュは牛乳が飲めない自分にとって天敵ではあるのですが、「あいすまんじゅう」に限っては小豆を引き立たせる名脇役。皆様にも是非このハーモニーを味わっていただきたい。えーと、それから…と考えるとこいつを意外と何も知らないことに気がきました。パソコンを叩いてみると製造元は九州の会社。「12年連続モンド・セレクション金賞受賞」との文字がちこちこに散乱。どれぐらい権威のある賞なのかは存じませんが、噛み砕いて言えば「ヨロバ」でも人気があって賞取っちゃう位凄いんだよってこと。私の愛するこいつは以外にもグローバルな奴でした。そして衝撃の事実も発見。「抹茶」と「イチゴ」味の姉妹がいる事が判明。早速今日から探索隊を繰り出し、入手に向け全力疾走です。皆様の情報提供をお待ちしております。是非一度ご賞味あれ。

スイーツには全く見向きもせず。チーズケーキならまあ…程度のもの。そんなHが市内の某スーパー内に入っているベーカリーでクッキーシューを発見。何か美味そうに見えて個を衝動買い。その日を境にクッキーシューに心を許してしまつたHは「白老たまごの里マザーズ」のクッキーシューを紹介致します。白老町にあるこのお店ですが、本業は養鶏養卵の生産・加工・販売で、その直営店舗。産まれ

【クッキーシュー】  
 「白老たまごの里マザーズ」  
 白老町字社台288番地  
 TEL 0144-82-6786  
<http://mothers-egg.com/>



たての健康な卵を使用している所以中のクリームが新鮮かつ濃厚な味わいを生み出しています。そしてシュー生地いっぱい詰めたクリームとパティッシュのボリュームで血糖値は一気にMAX。その他にも卵を存分に使用したたまごプリンや卵ロールなどがあります。また、隣接する「たまご館」では卵の購入はもちろん、親子丼やたまごかけご飯等も食べることができます。白老と言えば牛!!そんな発想をくつがえす新たなブランドになり得る逸品をどうぞ。※コレステロールの過剰摂取にはご注意ください



初めまして、新入社員のSです。スイーツをテーマに記事を書かせて頂く事になりました。色々考えた末に自分で「スイーツ」を作ってみる事にしました。今回は、【ナナ】というパイナップルを使ったパウンドケーキに挑戦します。用意する材料ですが……①アモントプートル140g②粉砂糖120g③卵白40g④卵75g⑤卵黄40g⑥リンゴジャム20g⑦薄力粉400g⑧溶かしバター80g⑨缶詰パイナップル4切……です。では、作り方を…。下準備をします。②、⑦は飾りにかけ、⑨を切を6カットにし水気を取ります。バターを溶かしてオーブンを200℃に温めます。ココから作業に入ります。ボウルに①・②と③を入れて泡立て器でよく混ぜる。④・⑤は合わせてほぐしてボウルに少しずつ加えて、ハンドミキサーの低速で白っぽくなるまで混ぜ⑥を入れて10~15分混ぜる。次に、溶かしバターの半分の量を少しずつボウルに加えてバターの黄色い筋が見えなくなるまでゴムベラで混ぜ、⑦を加えて粉っぽい部分がなくなるまでよく混ぜて型に流し入れて約12分焼いて完成です。作ってみて苦労した点はオーブンを温めていたらプレーカーが飛んだ事です。作るポイントは、オーブンの温度とゴムベラの混ぜ方で空気と絡むように混ぜます。完成したケーキは弊社社員に試食してもらい感想を頂こうと思います。

↑新聞ネタを考えて来るように…という業務命令に自らネタを調理して来るという展開に社員一同を驚かせたSでしたが、愛だとか真心などと言うものをはるかに凌駕する職人魂全開の、全くもって可愛げの無い程のその美味さ加減に2度驚愕。ナカナカの新人です。

人間油圧リフトZのスポット企画『料理は愛ではない格闘技だ!!』

料理を作る事、食べる事が好きな私(Z)が紹介するのは、ハロウィン生まれの娘にちなんで我が家でよく焼く【パンプキンチーズケーキ】です。材料→南瓜320g、クリームチーズ250g、卵2個・生クリーム200cc・グラニュー糖120g、薄力粉大さじ3・オレオクッキー100g 作り方→①南瓜は皮とわたを取り、適当な大きさに切り、レンジにかけて柔らかくする。②オレオクッキーを砕いて、オープンシートを敷いたケーキ型の底に広げておく。③クッキー以外の材料をミキサーにかけてなめらかにし、型に流し込み180℃に温めたオーブンを40~45分焼いて冷まして出来上がり! ケーキ型は角・丸・タルト…何でもOK。男性でも簡単に出来て、ビタミンも摂れる、お勧めケーキです。たまにはお菓子作りは如何ですか？



↑あくまでイメージです。



森忠新聞

2月号  
 (第25号)  
 平成22年2月1日(月)  
 発行元:株式会社 森忠  
 札幌市白石区  
 北郷3-2-1-3  
 TEL011-876-1133

今年もやります!!  
 マキタフェア  
 2月12日・13日

会場: 札幌営業所  
 札幌市  
 東区伏古1条2-6-26  
 (環状通り沿い)