

高田耕造商店の

新春号

物出し通信
2024年1月号 (Vol.21)



2024年

あけましておめでとうございます。

今年もどうぞよろしくお原儀いたします。

いつも感謝の気持ちや、やさしい気持ちがあると、心の土がふかふかになってそれはそれはとてもかわいづぼみやお花が芽吹くでしょう。いつも怒っていると心の土はやせ乾いてカチカチになっちゃいます。

ふかふかの人と触れ合うと、相手の人は眉間に寄って泣いてもいつの間にかほされてだんだん笑顔になって...なんだから嬉しいに。そしてその人の土もふかふかになります。

そうやってやさしいお花でいい世界にならうと思います。

まだまだな自分。いつも忘れないようにいたしよと思っ

今日この頃です (にこ)

おみくじ付き!

運勢

大吉

昨年もお正月によくがんばりましたね。今年も自分を沢山労わって、愛でてあげてください。きっと良いことが沢山起こりますよ！



新春! 舞子の家事日記

2024年1月11日(木)

今年のお正月は又し振りにのんびりしたなあ。毎年ね、何かでだててお祭りたいような...。気が付けばいつもあつという間に過ぎる感じ(笑)。でも今年はいくつかのロジックと、お家でゴロゴロしたり、みんなでお散歩に行ったりととてもゆくり過ぎたよ! あつという間に10日の鏡開きを迎えて、おばあちゃん直伝のぜんざいを作ったの! 雪が降って寒かったのもあって、早く食べたくてイリながらもうずず(笑)。美味しい小豆を丁買ったので、お気に入りの長谷園さんの「かまどさん」(土鍋だよ!)で作り置きは〜に(笑)コトコト炊いてみたよ。ネムがぜんざいを作るおけになるとは...皆さんのおかげです(涙)。お餅は食べる直前に焼き網で焼いて、おきなお椀にぜんざいとお餅をたっぷり入れて...。おばあちゃんの味にはおぼろげにまで到底及ばないけど、愛情だけはたっぷり! 込めたので(笑)美味しかったよ〜!



かまどさん! さて洗い物。うっかり水に漬けるのを忘れておたのもあって、ぜんざいがずからかんになった後の土鍋はカッピカピ(涙)。でもしずのたわしがあるから心配御無用! 特に「おすび」でたわしは土鍋を洗う時にも使いやすいの。たわし自体に凹凸があって、鍋全体をさうだけど底やフチも洗いやすくて! 密度もしっかりあるので洗淨力もあってへこたれにくい。洗剤はおまいたわしの糸織の力で落とす感じ! お餅がこびり付いた焼き網も少しお湯に浸けてふやかしてからゴシゴシ。しずのたわしのおかげでお餅のこびりつきを気にしなくていいので、安心していらして食べています!(笑)

そういえば小さい頃、大雪が降ったあとにかまくらを作って、その中ではんてん着てお餅を焼いて食べたなあ...。ふふ、なんだか思い出しちゃった。

今年は何人な一年になるかな。皆んなが健康で毎日楽しく、笑って過ごせたらそれが一番幸せ!

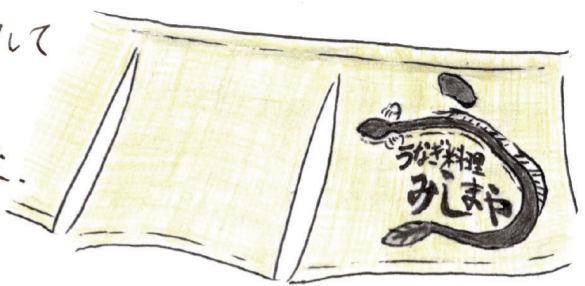
登場人物: 舞子... 新婚はやばや、家事はほぼしたことなかつたので勉強中。母は無類のたわし好き。 たけしくん... 舞子のだんなさま。主人公の舞子は空想の人物です。 ロジック... 最近家族になった保護犬。かまくらの話は本当です(年の思い出笑)

舞子のひとりごとコーナー
またおすびはねとんは種類豊富の金剛やアラ、ポンモ洗って使いやすーいよ〜
必要専用単体を洗う時は糸織のたわしを「おすび」!

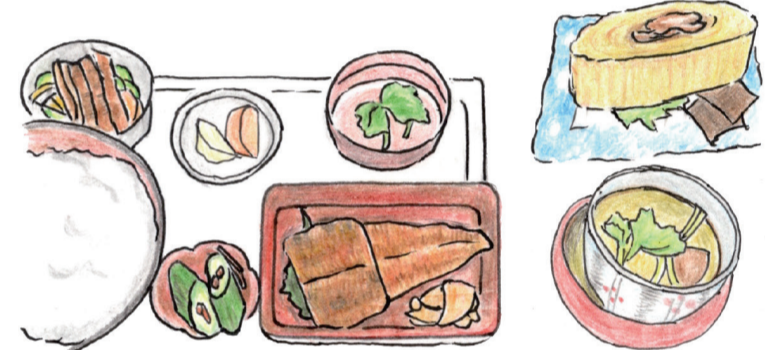


この街に
きたならば
in 奈良県天理市

先日、お仕事で専務と一緒に大阪・三重・奈良を行脚してきました。
午前中から14時くらいにかけてお取引先さまを訪問した後、少し遅めのお昼ご飯に訪れたのが、奈良の天理市にあるうなぎ屋さんの「みしまや」さんです。



こちらは以前から専務に「とにかく美味しいから!」とよく聞かされていて(笑)、ようやく念願叶いました。
お昼時も過ぎに過ぎた14時30分。わあ! まだまだ順番待ちのお客様でいっぱい! すみい...これは余計にワクワクしちゃいます。
川原番が来るまでの時間は、車内で初めてのワンピース(実写映画版)に涙けながら(笑)楽しく過ごしました。
いよいよ店内へ。
店中に広がる香ばしい香りを極き分けて席に着きます。いろんな魅力的なメニューに惑わされながら、専務おすすめの「うなぎ定食」を注文。
蒲焼・うなぎ・う巻き・お吸い物・お漬物・フルーツがはいっている贅沢定食です。期間限定どう巻きを茶碗蒸しに変更できるといことで、それはぜひ!と2人とも茶碗蒸しにしました。
あめで...う巻き...と、私の心の声が大きすぎたのか(笑)、単品でう巻きも注文してくれました(涙)。
ふと周りを見渡すと、皆さん美味すぎて、お箸と笑顔が止まらない!という感じで、さらに期待が膨らみます。
きたきた...わ! 美味しそうー! なんではう、見ただけで心奪われるお料理ってありませんか? 調理された方の思いとか愛情? 喜んでもらいたい、美味しいものを食べてもらいたい!という気持ちがい伝わってくるというか...まさにこの時感じました。
お味も最高! テレビでよく聞く「外はカリッと中はふわ(とろ)ろ...」これのことか!と感動しました。さらに相小生抜群のたれも絡み合って...ご飯大盛りになっていたにいてよかったです(笑)。
本当に美味しい時って、口に入れた瞬間に小声で「うま」と出ちゃいませんか?(笑) ふわふわでジューシーなう巻きも、ほかのお料理も全部、とにかく美味しいかったです!
これ以上私が語るるとなんだか薄っぺらくなっちゃうので(笑)、百聞は一食に如かず、是非、「みしまや」さんでうなぎを目一杯堪能してみてください!

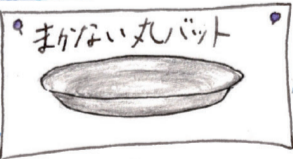


わたしの
お気に入り
CONTEさん
コング

今回ご紹介する conteさんは、ものづくりの町、
茨城県燕市でボウルやトングなどを製造されています。
今まで色々なボウルやトングと出会ってきましたが、初めて手に
かけた時にビビッときました。さすが conteさん! 石研究されています... (涙)



皆さんにも共感していただけるところがあるかな?
空のボウルは軽いうら泡立て器をおいなら重みで
コロコロとひっくり返したり、クルッと巻き込んだフチの奥の方に
汚れが溜まりやすい、また口径が大きいので中で混ぜる時に
飛び散るな...なんて使う時、思ったりにしてました。
はい、この「まかないボウル」で全て解決です!(笑)
ステンレス製の少し延長フォルムはスリットして、場所を
とリません。
重心が下の方にあって安定感も抜群。ちょっとバランスを
崩しても自力で立ち上がってくれます。フチは巻き込まずに丁寧に面取りされて
いて、直接注ぐ時など、切れが良いんです。当然、汚れが溜まる
隙もないし、洗いやすくて衛生的!
デザインって、こういうことなんですね。



まかないボウルの口径にぴったりサイズの
丸バットと平ザルです。
バットはボウルの蓋にもなるので、ボウルで糸入物を作たら
フチがわりに蓋をしてそのまま冷蔵庫へ入れられます。
更に重ねることも出来ます。
平ザルもボウルの上にピッタリと乗せられるので、野菜の水切りに
使ったり、塩漬けもずくの塩抜きに使ったり。
ザラザラした上質なパンチングなので、もすぐが糸網目に
引っかかることもなく、(たわしで)洗う時とても
気持ちよく洗えました。

トングもびっくり。
あんなにですが、とにかく
掴みやすい! バイクの時
なんか感じる、思ったように
取れない、盛り付けられない
ストレスが皆無です! 先端はサジのように尖って
いるので、盛り付けの時ソースやお汁もすくえます。
ヒンジやフタがなくて、つるつる一体型なので
こちらも洗いやすくて Good です!
※おてがる薬味トングもよかった!
おすすめですよ。



こうなってくると、他の商品も気になります。油シヤ計量スポン
などももっと細かいところまで考えられていて使いやすいんだろうなあ。
ますます興味津々な私です!

ぜひ
お会いに来て
くださいー!
2024年
1月・2月
イベント
小情報
1月10~16日
東京(伊勢丹立川店) 1月・2月も
どうぞよろしく
お楽しみします!
2月7~13日
広島(天満屋福山店) 2月21~27日
鹿児島(山形屋本店)
OPEN!