

12

month
log

good

[グッド]

Hobby magazine

December | 2022

good 2022 | Dec.

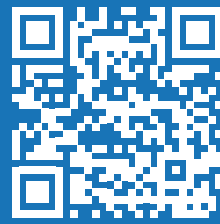
グッド12月号 2022年12月31日発行 第12巻1号

メリークリスマス！



- しまのひとりごと
- 特集「特別な一皿を愉しむ」
- 京都のパン屋さん
- 赤尾屋「漬物」

P O R
T F O -
L I O



Motonari Otsuka

© 2021 by Motonari Otsuka.



▲Instagramはこちら



▲Twitterはこちら



▲Facebookはこちら



▲YouTubeはこちら

by shima

「憧れたサンタさんに。」



やってきましたね、12月。そうクリスマスですよー私にとってクリスマスは楽しい思い出いっぱい、一年で最も好きなイベントかもしれません。もちろんサンタさんへの憧れはずっとあって、まさか自分がサンタさんになれるなんて思ってもみませんでした。小学生の時はサンタさんには何をあげようかと考えるのが好きで、サンタさんに喜んでほしい、ケーキと紅茶を用意して、おもてなしをした事もありました(笑)サインをお願いした事もありました。さぞ両親は焦ったことでしょう(笑)大人になってサンタさんの存在が遠くなっていました。が、またこうしてクリスマスを楽しめる事を嬉しく思います。娘ちゃんも大人になった時、クリスマスの楽しい記憶がいっぱいあるように、これから十数年母は頑張ります！

Merry Christmas

特別な一皿を 愉しむ

Photo by Motonari Otsuka

24日の夜はチキンを食べてワインを飲みながら
デザートにケーキを食べる。それが今まで通り
でしたがでも今回は違う！

クリスマスはゆっくり過ごしたいよね~って
奥さんのひとことから、我が家は先取りクリスマス
そう、「プレクリスマスパーティー」
を開催することにしました！

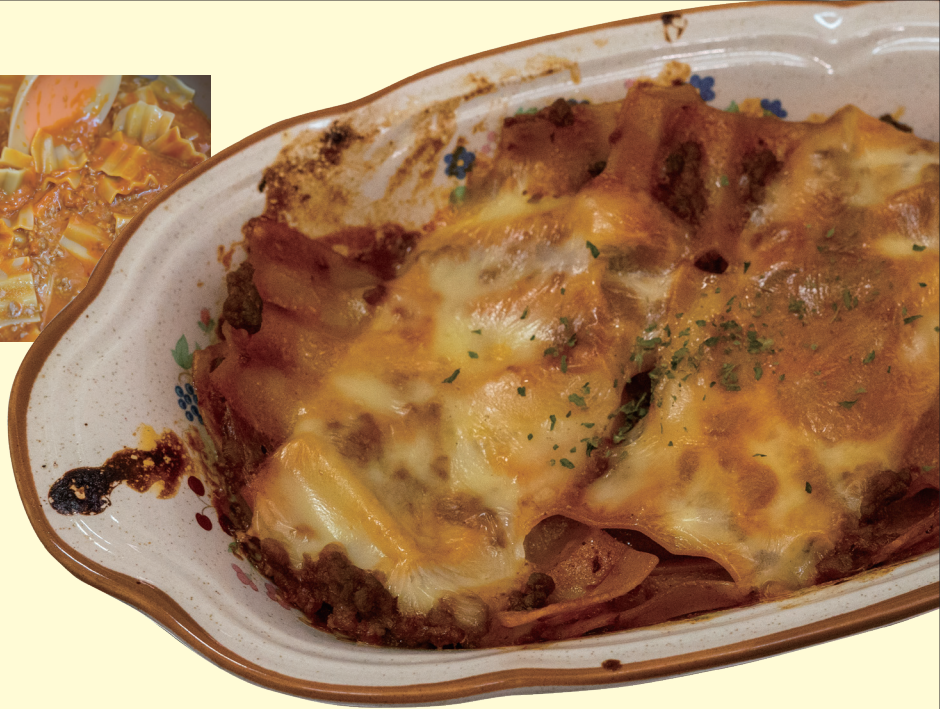




ラザニア

挽き肉を用意して、フライパンで混ぜるだけの簡単工程で、美味しいラザニアができてしまうスグレモノ。パスタがもちもち、ミートソースはこくがあって、さすが売上No.1。今回はチーズをかけてオーブンで焼きましたが、香ばしさもUPしてめちゃ旨でした!!

オーマイ「ラザニエツテ」
320g 2~3人前
¥467(税込)



台湾フライドチキン

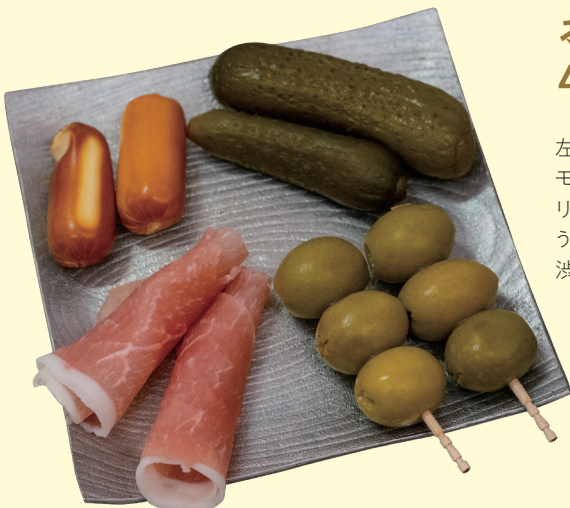
衣をつけて揚げるだけで、チーパイが楽しめる商品。いつもの唐揚げに飽きちゃったな〜って時におすすめ!シナモンの香りが新鮮で、一癖あるけど食べやすいのが嬉しい。2人で胸肉2枚をペロッと食べれちゃいました。

KALDI「台湾フライドチキンの素」
69g×2袋
¥213(税込)



おつまみ 4点セット

左上から時計回りに、スモークチーズ・ピクルス・オリーブ・生ハムとワインに合うラインアップ。おいしいが渋滞している満足な一皿。



たらもサラダ

茹でたじゃがいもにたらことマヨネーズをin!あとはガガッと混ぜればお手軽でうまうまなサラダが完成。今回は卵の白身が余っていたので刻んで入れてみました。





ポトフ

オリーブオイルで炒めて、コンソメでコトコト煮るだけの冬の定番料理。今回はベーコンとウインナーを少しづつ入れてコクを出しました。野菜類は気持ち大きめにカットし、おもてなし向きの一皿に。



ひとくちパイ

冷凍のパイシートをカットし、トースターでチン。カスタードとりんごとさつまいものジャムを添えました。ジャムはさつまいもが余っていたのでカスタードと同時進行で手作り。一口で食べやすく贅沢感とおしゃれ感がプラスされました!!



クリスマス離乳食

雪だるまはお粥をベースに、トマトのペーストで飾り付け。積もった雪は豆腐でタンパク質もしっかり取れちゃう栄養ばっちりのワンプレート。



クリスマスパーティー

なぜクリスマスパーティーを早めたの？って思いますよね。前ページに書いた通りクリスマスはゆつくりしたいというのと、もうひとつはずり這いで駆け回る娘ちゃんを見ながら料理をするのが難しいということとで早めました！前日に料理の仕込みをして後は火を通すだけの作戦にしました。当日は12時から支度を始めて食べ始めたのが17時でした。あれ？お昼に食べようと思っていたのに気づけば晩御飯の時間になっていてびくり！途中娘ちゃんがお昼寝から起きたのであやしていました。前日の仕込みがなければもつとかがかっていたかもしれません。ご飯ができた頃にはもう一度娘ちゃんがお昼寝したので、奥さんと2人でクリスマスパーティーをしました。娘ちゃんが寝ちゃったので、次の日に奥さんが特別メニューを作ってあげたら大喜びで食べていました！
来年のクリスマスも家族でゆつくりと過ごせるといいなって思います！

京都の

kyoto no panyasan

パン屋さん



パン好きなら一度は訪れた事があるほどの人気店。

街中にありながらリーズナブルで、

所狭しと並んだ種類豊富なパンたちは、今日も地元民を楽しませる。



/ good!! /

リベイクしても最強 王道の塩甘コンビ

アンバターフランス
¥190(税込み)

表面バリッと中もっちり生地に、ねっとり餡子としょっぱバターがサンドされている。噛むとムニユ〜っとあんバターが出てきてこれぞ“口福”!!



シンプル& ベーシックを 味わう。

あんぱん
¥140(税込み)

表面は水分気がないのに、中はふかっとした軽い生地。あんバターより硬めに炊かれた餡子が入っている。どこか懐かしい食感ながら、甘すぎない餡子が全体に導いて野暮ったさを感じさせない。



/ good!! /

アレンジは無限大 上品なランチ時間に

クロワッサン
¥170(税込み)

さっくり軽やかなバターと控えめな塩味で主張しないクロワッサン。大きめサイズなのでお家でハムや卵を好きに挟んで食べるのがおすすめ。



/ good!! /



素材だけど、 思わずリピートしちゃう味

たまごサンド

¥330(税込み)

マヨネーズはあくまでつなぎと言わんばかりに、卵の甘みが押し寄せてくる。シンプルな味だけでもう一口と食べ進めていけばあっという間になくなってしまう。



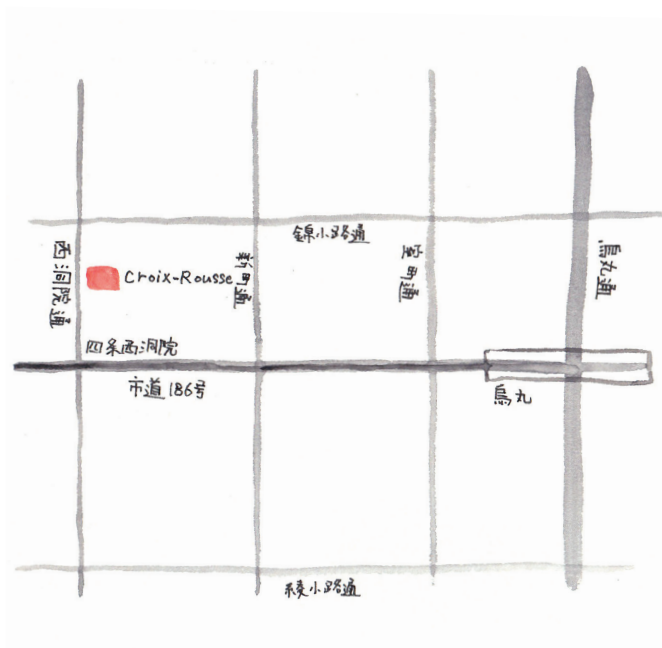
サクサク衣で 魅了するウ〜!



カレードーナツ

¥180(税込み)

辛めと甘めが売られているが、今回は辛めをチョイス! 辛めと言っても中辛くらいで、辛いのが苦手な方でも食べやすい。表面はカリカリとしたパン粉が、油をすってジュワツと。ルーもたっぷり入っていて美味し!



街中でもコストパ良い人気店

開店前から列をなすほど地元民に愛されるパン屋さんへ。コロナ禍なので入店人数が3人に制限されていました。訪問時にもどんどん人が来てゆっくり選ぶ間もなく、トレーに乗せました。テーブルロールやクロワッサンを買う人が多く、テーブルロールはノーマークだったので今度買ってみたいなと思いました! お店の一番人気の塩バターパンも要チェックですね。とにかく種類が多いのにと

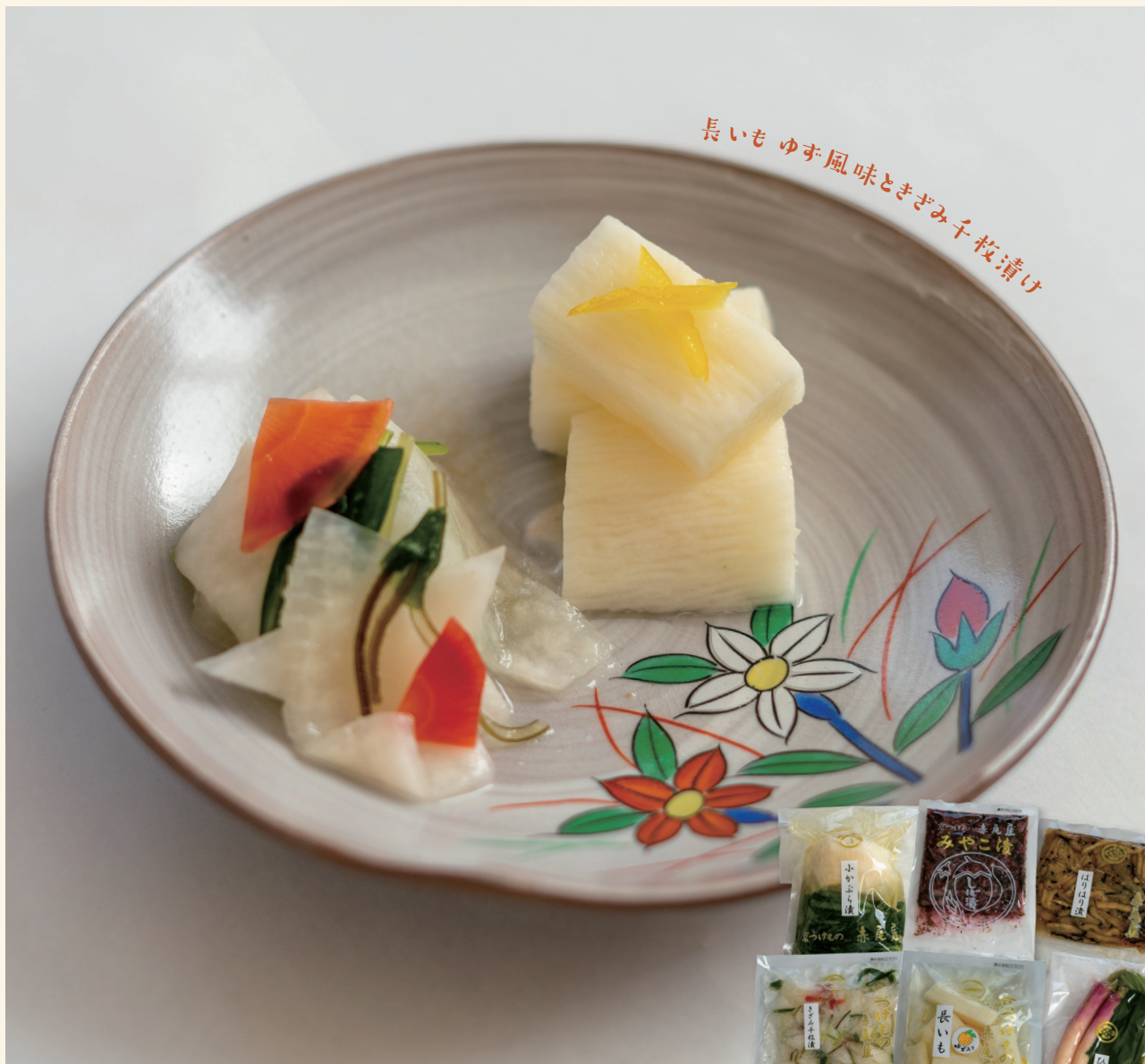


Croix-Rousse

住所: 京都府京都市中京区西洞院通四条上る蟻螂山町468-4
Tel: 075-204-9049
営業時間: 11:00 ~ 17:00 定休日: 日・月

の商品も美味しそうで、ささつと決めるなんて至難の業! お店を出た後すぐに再訪確定だなどスケジュールを確認したしまなのでした(笑)

- 赤尾屋「漬物」 -



赤尾屋

住所：京都市東山区本町七丁目21番地
Tel：075-561-3032
営業時間：9：00～18：00（毎週木曜日）

推しは、ゆず香る長いも

大学が京都の芸術大学だったので、18歳でこっちにきて早いもので12年。京都といえば漬物があるのですが、「西利」や「もり」がお土産でよく買われている気がします。大学2回生の時に実家に漬物を買っていかうと思つて、観光客が知らないような本場の味がないか調べていたら見つけたのが「赤尾屋」になりました。それから帰省するたびに欠かさず購入しているおすすめのお漬物屋さんです！

一番のおすめは「長いもゆず風味」。シャキシャキ食感の長いもにゆずが香る最高の一品です。お酒のアテにもご飯のお供にもなるのが嬉しい。他には京野菜を使用した漬物が美味しいです。「千枚漬け」は京都を代表する漬物のひとつでお正月には欠かさず食べています！今回はお正月に食べるようにいろいろな種類の漬物を買ってきたので、日本酒と合わせて少しづつ書いていいる今から楽しみです。記事を書いている今から楽しみです。