



好奇心旺盛なスタッフがめぐります!

# ASA探検隊

## 焼き上がりのあま〜い香りがお出迎え♪ 〜個性豊かな手づくりジャパニーズ・マフィンでほっこりタイム〜



今月のASA探検隊は、市内を縦走る国道24号線沿い・岡田国神社お隣の“オリジナルマフィン専門カフェ・ジック”さんにお邪魔しました。

マフィンといえば、イギリスやアメリカの焼き菓子として馴染みですが、ジックさんのマフィンは、オーナー&パティシエの巽さんのアイデアが盛り込まれたジャパニーズ・マフィンとしても人気があります。

広いのびやかな店内カウンターで、たった今、焼きあがったばかりのつやつやマフィンが甘くて芳ばしい香りを放ちながら迎えてくれました。

半セルフ方式で、カウンター前の棚に並んだマフィンと飲み物を選んで先に会計を済ませて、お気に入りのテーブルへ。



大きな窓から心やすらぐ風景がひろがる

国道24号線側には、船のキャビンの小窓からのぞくような「小さな風景」、反対側に目をやると、心を和ます里山の長閑な田園風景がひろがっています。

さっそくいただいたのは、「みつ入りプレーンマフィン(¥220)」。



小窓にはかわいい植物♪

とバター(よつ葉)の相性がよいのか、しっとりとした口ざわりが印象的。香り高いバターの風味はもちろん、少し甘さを控えた味にふたたびガブッ♪

至福の思いで無心にはおぼれていた時、「うん?なにやら歯にあたる...」。どうやらプチプチとした食感、ジックさんのオリジナルマフィンの特徴づける沖縄産の砂糖のようでした。4種類の砂糖にオリゴ糖がブレンドされ、日本人好みの甘さに仕上げられているのは、まさにジャパニーズ・マフィン。さらにこのプチプチ食感、もっともコクのある砂糖の密を塊にした「密玉」がアクセントとなって、思わずクセになってしまいそうです。

「となれば、このエスプレッソ・マフィンも...」ガブッ! 至福のひとつとき続きます♪ スウィーツマフィン、テリマフィン、カットマフィン、マフィンセットなど4種類のカテゴリーに居並ぶマフィンの数々。塩抹茶マフィン、ゆずレモンマフィンなどは、次の機会にいただきますよ。

お店でお勧めなのは、「スープセット」。お好きなマフィンと毎日2種類作られているスープの組み合わせは、休日のランチに最適です。



ふぞろいのマフィンにぬくもりを感じます...

また、店内に置かれたオープントースターであたためてマフィンをいただけるのもうれしいサービスです。(セルフ)

本格的な春に向け、新商品も続々。マフィンの甘くてしっとりとした世界が広がっています。詳しくはホームページをご覧ください。

■ご愛読のみなさんに、カフェ・ジックさんよりマフィンのプレゼント!! 応募はオモテ面より、お待ちしております。

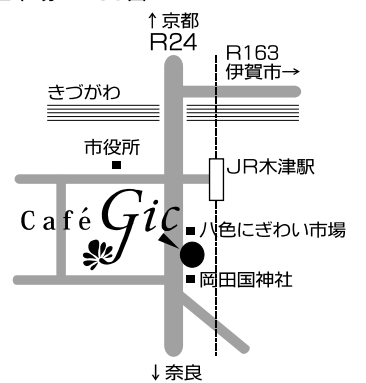
**お知らせ** ~お待ちしております~  
毎日放送「ちんぷいぷい」でおなじみの **MBSちんぷいぷい物産展へ出店**  
2009年4月8日(水)~14日(火)  
大阪・梅田阪急百貨店

# Café Gic



<http://www.cafegic.com>

木津川市木津八色77-2  
TEL.0774-72-0141(営業時間のみ)  
■営業 : 10:00~19:00(不定休)  
■駐車場 : 30台



**present**

**マフィン2個セットを5名様**  
※マフィンの種類はお選び頂けません。  
＜当選の場合＞クーポン券お届け。お手数ですが直接カフェ・ジックにてプレゼント商品とのお引換えとなります。ご了承ください。

## 精華町のみなさま、はじめまして!



逸見

### “精華町エリア担当の逸見です”

おはようございます。この度、ASA精華統合により精華町担当となりました。木津南ニュータウンが街開きした年に入社して12年間、読者の皆様には様々なことを学ばせていただきました。この経験を生かし、ASA精華支店でも頑張っていけたらと思います。

木津川市の読者の皆様にはお目にかかる機会も少なくなりますが、見かけられましたらお声かけて下さい。精華町の皆さん、この顔がお伺いしましたら、よろしくお願ひします。



## ASA木津のまかない料理♪

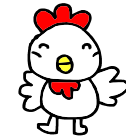
ASAスタッフ 小川



### 2度美味しい!! とり肉のトマトソース煮

材料4人前

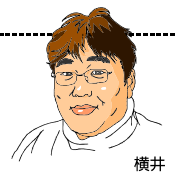
- ・とりのもも肉 大2枚 ・トマトソース缶 3缶
- ・パスタ 400g ・にんにく 4かけ(スライスにする)
- (A)トマトソース/3缶 ・ケチャップ/大4 ・コンソメ/3個
- 水(ソース缶で1杯分) ・さとろ/大3
- (B)タカのツメ(チリソースでもOK)お好みで。
- (C)パルメザンチーズ(粉チーズ)60g 塩・コショウ・オリーブオイル



作り方

- ①もも肉を食べやすい大きさに切り、フライパンにオリーブオイルを入れ皮の方から焼き、塩、コショウする。焦げ目がついたら裏返し、また焦げ目をつける。(この時、中まで火が通らなくてもよい) お皿に取り置く。
- ②そのフライパンでにんにくと(A)を火にかけ、グツグツといたら(B)と(C)を入れもも肉をフライパンに戻し、フタをして煮込む。
- ③まずは、もも肉をお皿に盛っていただき、残りのソースでパスタをいただきます。2度美味しい♪ ぜひお試しください。

## お散歩で会いましょう!



横井

チョコ  
(ミニチュア・ダックスフント5才)

おすわり→伏せ→ごろ〜ん...と言うと、伏せの状態から1回転します。ハミガキは嫌いですが耳そうじは大好きです。

去年、ヘルニアの手術をしましたが、大分歩けるようになりました。お友達とお散歩に行ける日を楽しみにしています...チョコ  
木津川市南加茂台/高橋さま