



**福田 昌弘【所長】**  
(ふくだ まさひろ)

### 早いもので

去年の8月より、川越営業所から鴻巣営業所に異動してきたので、早いもので1年ちょっと経ちました。ホントに早い、早すぎる！あまりにも。この仕事を頑張っていると、1日が早い。というか1か月が早い。というか1年が早く感じます。でも、それだけ充実していると考えればよしです!! 今年の4月よりスタッフも1名増員し、順調にみんなが頑張ってくれているので、改めてスタッフ全員に感謝です!! 下期も、スタッフ一丸となってチームワークを大切に、お客様のお役に立てよう頑張りますので、改めて宜しくお願い致します♪



**加藤 忠志**  
(かとう ただし)

### そろそろ

8月のまち便りで所長がおすすめていた茄子を7月の中旬に自宅で種から育てていました、もともとは子供の夏休みの課題のお手伝いで水やりしてもらっていましたが、夏休みが終わったとたんに私が手入れをするようになりました、9月の下旬に収穫する予定です、こちらの種類は小茄子なので小さいですが、おそらく美味しく育っているかと思います。次回のまち便りで収穫の報告をします。いくつ採れるか楽しみです。



**尾上 亮**  
(おのうえ りょう)

### こんな物買ってみました

先日、とある家具屋に行った時に何故か『ネコちゃん雑貨』コーナーがあり、家具そっちのけでそのコーナーを物色した結果→を購入しました。『バス型爪とぎ』です。ネコの皆さんにも好評な様子(?)が、中から出られなくなりパニックになることがあった為、泣く泣く↓の様にオープンカー仕様になりました。



見た目よりも『安全優先』ということで、『見た目優先』で購入したんですけどね…(\*´ 3 `)



**波田野 正**  
(はたの あきら)

### 10月7日(土)は鴻巣花火大会!

立秋とは名ばかりの暑さがようやく落ち着き、鴻巣市でも花火大会が近付いて参りました。昨年は「Pokémon GO」をテーマとしたドローン約700機でのショーが人気だったようですね! 今年は4年ぶりに4尺玉が打ちあがるそうなので、私も観覧してみたいと思います! さいたま市でも10月14日(土)にドローンショーがあるようなので、皆さんもぜひご観覧ください! そして穴場があればぜひ教えてください!!



ピカチュウ



リザードン

レンタルみくしのまち鴻巣まよ裏面コラム しゅがーのすむ

# 基本理念は

爽秋の候、日中はまだ夏の名残が残る太陽光線に往生際を知れと言いたくなる折に、楚々として涼やかに季節の移り変わりを彩りたるものは…そうです、甘いものです！

写真は、鴻巣市の下忍中に居を構えます、『きららカフェ』さんの『さつまいものパウンドケーキとバニラアイスりんごのキャラメリゼソース（税込¥500-）』と『グリーンティレモネード（税込¥500-）』です。平素よりご愛読下さっている皆様よりご要望を賜り、今回から価格を表記してみる運びとなりました！その他にも、『こういう情報があると嬉しいぞお♪』と言うものがあれば、ぜひお気軽にご意見下さると嬉しみの極みでございます！

さて写真左のパウンドケーキ、品名の時点で『昨今のSF小説の世界観設定だってそんなには盛らないぞ!?』と言いたくなるほど目玉要素てんこ盛りな様相を呈していますが、その主題の多さのまとめ方がとにかく秀逸な印象でした。ベースのほろほろとしたパウンドケーキに、その中のぽってりとしつつも優しい甘さのさつまいも、それらをベースに、苦みが強めながらも確かなりんごの風味の優しさを感じるキャラメリゼソースが、際立って甘さを主張するバニラアイスへのカウンターとなりつつも果実の風味で彩らせるこの様相。それぞれパワーもベクトルも違う主役級の要素の一つ一つが、個性の押し付け合いに終わらず一つのスイーツとして口の中で収束・完成していく様な体験にとかく感服でした。この一品なら日本SF大賞も狙えるのでは…？そして写真右の『グリーンティレモネード』、この字面に抱いた好奇心を抑えられず気が付いたら注文していた一品ですが、その実態は写真奥のポットから水出し緑茶をグラスに注いで、グラスの中の濃い目のレモネードを程よく薄めて飲むという代物でした。グリーンティレモネード自体は世間一般にもそこそこ浸透はしているらしいドリンクだそうですが、当方は初体験の領域でして（実は当方レモンがそんなに得意ではない…）、いざ南無三とお茶を注いでみればこれが中々奥行が深い…！レモネードとして甘味・酸味・苦味のバランスが調整された原液を緑茶で溶いていくことで、柑橘系の鋭い苦味を緑茶の苦味でマイルドにカバーしつつレモネードの爽やかな甘味と酸味を茶葉の風味とともに楽しめるのですが、これが入れるお茶の量やかき混ぜ具合、飲むときのストローの高さでも味のバランスが代わるという何ともテクニカルな一品！くるくる表情を変える味は何度口にしても飽き来ず、自分にとって最高のバランスが見つかった瞬間は感動もひとしおな、最後まで楽しい一品でした。

彼岸の過ぎた気温に、食欲・読書・好奇心と、心を動かす余裕がほんのりと現れるこの時節、連綿と続く日々を潤すちょっとした『特別』な体験を、このお店でぜひ…！



黒沢 紫雲  
(くろさわ しうん)