



# レンタルふくしのまち鴻巣便り



**福田 昌弘【所長】**  
(ふくだ まさひろ)

## カレーはうどん？そば？

前月号でカレーの話をしました。某スタッフ(加藤さん)から、カレーは蕎麦でしょ！と言い張るので、だまされたと思って食べてみましたが、意外と美味しかったです♪ 蕎麦といえば、日本が誇るスーパーフードの一つで、米やパンと同じ主食分類でありながら高たんぱく質で、食物繊維も水溶性・不溶性の両方を兼ね備える優秀さ・そして低カロリー♪ 最強です!!

しかも、ポリフェノールのルチンを含んでおり、抗酸化作用(老化防止)・毛細血管の強化などなど、とても素晴らしい食品です。

皆様も、うどんか蕎麦か迷ったら、蕎麦をチョイスしてみてくださいはいかがでしょうか。



**加藤 忠志**  
(かとう ただし)

## 揃えることに

薬屋のひとりごと(漫画本)1巻から3巻まで長男が私の誕生日にプレゼントしてくれました、面白いから読んでみてと渡され読んでみたところ、面白かったので続きの巻を買うことになり9巻まで自分で買い足しましたが現在17巻まで出ているみたいなので、自分で14冊も買うことになり、まだ完結もしていないので何巻まで私が買うことになるのか?と悩んでいたら妻が16巻まで買ってきてくれたので、自分で残りの17巻を買ってきました、長男は追加された単行本を読んで楽しんでいるみたいなので、どうやら長男にしてやられたようです。



**尾上 亮**  
(おのうえ りょう)

## 『ねぎまつり』に行きました

毎年、1月の最終日曜日に開催されている深谷の『ねぎまつり』に行ってきました。

10時からの開催で、9時から駐車場を開放することなので『9時過ぎに着くようにすればよいか』と会場に向かったら、会場付近で既に大渋滞…。

ようやく駐車をすることができましたが、『深谷カルソツ』という深谷産の何種類も

あるねぎを選んで、その場で焼いて食べられるイベントも既に大行列でまあまあ大変でした。何でも10時頃には駐車場は満車になり、会場周辺は大混雑になっていたようです。来年はもっと早く会場に行かないとですね…(;^ω^)



この中の2本が自分のねぎです。



**波田野 正**  
(はたの あきら)

## 冬の東北に行きたい方必見!

もうじき寒さも緩み、立春を迎えますね。まだまだ体調には気を付けていきましょう。

さて、皆様は「旅せよ平日!JR東日本たびキュン早割パス」はご存じですか?東北はLCCの就航地が限定的であり、FSCや新幹線といった割高な移動手段に限られてしまいます。その為、気軽に東北に足を伸ばすことが出来ませんでした。しかし、前述したパスは、北海道を除く東日本の普通列車や新幹線が、1万円ぽっきりで1日乗り放題なんです!私も一度使って温泉旅行に行ってみたいと思っていますが行けるかな…。

皆さんも東北で行きたい温泉や観光地があれば、ぜひ利用してみてください!

レンタルみくしのまち鴻巣をり裏面コラム しゅがーのさむ

# 基本理念は シュークリーム

梅花の候、気がつけば2024年の1分の12が終わってしまった現実にほんのりとした焦りの様なものを感じます折に、無窮自在の可能性をもって心に寄り添い安息を齎したるものは…そうです、甘いものです!

写真は熊谷市の拾六間に居を構えます、スイーツ専門店『クリーム本舗』さんのクレープ、『抹茶小倉生クリームクレープ(税込¥695-)』に『トッピングバナナ(税込¥199-)』と『トッピングソフトクリーム(税込¥189-)』を追加したものです。はい!だいぶやりたい放題トッピングしました!!抹茶や小倉とバナナって合うの?とかそもそもこの昼下りの寒気が麗らかとは言い難い季節にソフトクリームってどうなんすか?とか気にははいけません!!厳冬のみぎりにお蕎麦にカレーをかけて食べるかのごとく(加藤さん曰く美味しいらしいです)ある種本能的とも或いはヒューリスティクスに基づいた状況判断とも言える選択で食べたいものを食べたいタイミングで食べたい様に食べるこの自由感こそがスピリチュアルな領域での充足感を(中略)

さて、正気に戻って本題のクレープに触れていきますが、まず何と言ってもクレープの上にソフトクリームが乗っている事の素晴らしさたるや!!生クリーム大盛りのようなオプションは色んなクレープ屋さんで見られますが、ソフトクリームが乗つけられるお店は中々以上にお目にかかれなかつたりします(私のアンテナが低いだけかもしれませんが…)。かつて静岡でお世話になっていた、自分が知る限り唯一のソフトクリームを乗せられるクレープ屋さんが閉店して聞いたこともないような唐揚げ専門店になってしまった時に、コロナが世に及ぼす影響の無情さを強烈に体感した気分になったものです…。お味に関しては良い意味で想像通りで、この組み合わせは想像に難くないぐらい絶対に”””強い”””よねという期待を裏切ってきません。クレープ本体の構造も秀逸で、クレープにしてはスリムな外観に均整のとれた中身が詰まっています。平たく書いてしまうと『中身も生地が多め』ということになるのですが、この形状が齎すのは『貧相』ではなく『洗練』で、ともすれば生クリームがベタベタで食べてる途中で苦しくなるなんてことがなく、多種多様なフレーバーとトッピングを支えるベースとして君臨しています。そしてメインコンテンツたるフレーバーとトッピングの、なんとまあ潤沢なこと…!今回頂いたのは抹茶小倉生クリームにバナナでしたが、いちごクレープなどの定番フレーバーに白桃なんて組合せも出来たり、ブリュレや安納芋のモンブランなど単体で完成しているフレーバーも空腹中枢をワクワクさせてきます。クレープだけでもこのボリュームなのに、これに加えてプチパフェじみたアイス・クリームも30種近くあるうえ、カスタードパイやケーキ・ティラミス・プリンなども取り揃えているのですからもう語るには余白が足りない事この上ありませんねえ!!お手上げ!!A4用紙1枚を宝箱とするには些か持て余す、可能性の宝石で満ちたこのお店で、自由に溢れた至福のひとつときを、是非…!



黒沢 紫雲  
(くろさわ しゅん)