



福田 昌弘【所長】
(ふくだ まさひろ)

お勧め健康食材
(前月の続き)

病気知らずの身体づくりとして、前月号でアスタキサンチンの凄さをサラッとしかご紹介できなかったので続きです。①最強の抗酸化作用に加え、抗炎症作用もとても強力です。酸化が身体の錆びつきなら、炎症は体の焦げ付きです。この両方を強力に改善してくれます。②血液脳関門を通過できる珍しい栄養素です。脳の認知機能を維持・改善してくれます。③その他、免疫力強化・美肌効果・目のピント機能の向上・運動後の回復力強化・自律神経の安定などなど、とにかくぶっ飛んだ栄養素です。病気知らずの参考にして下さい♪♪



加藤 忠志
(かとう ただし)

何年振り？

長男が車の免許を取りました、運転免許証の制度が変わる少し前だったので、ぎりぎりMTの免許です、せっかくなので初めての車は、MTに乗りたいたの事で、中古の軽自動車を購入しました、車の引き取りは、私が入りに行き運転したのですが、お店を出る時、発進時にエンストしないか、止まった時に坂道発進ができるか、久しぶりに緊張しながら、無事にエンストせずに、家まで帰れました。



阿部 友亮
(あべ ともあき)

初詣!!

初詣は川越の氷川神社へ行ってきました!! 屋台も少し出ていて屋台好きな私にとっては至福でした。ただ正月過ぎた平日にも関わらず、割と人がいたのでさすがは氷川神社と行ったところでお目当てのおみくじを引きました♪大吉だったので今年も良い年になりそうです!! 良いご縁がいっぱいありますように、☆多ついでに食べ歩きもしようと思ったのですが、寒いのと食べたいものがなかったので大人しく、、、



波田野 正
(はたの あきら)
理学療法士

青きな粉!?

以前、安くて自社オリジナルの美味しい商品が多いと紹介したスーパー「ツルヤ」にて、興味を引く商品「青きな粉」を見つけました。

青きな粉に使われている青大豆は、甘みが強く、黄・黒大豆と比べて上品な甘さが特徴だそうです。徳用大袋の餅もとても安かったので一緒に購入し、これから食してみたいと思います。

他にもお酒やパンにつけるジャム等、類を見ないほどの種類があります! ぜひ皆さんも足を運んでみて下さい!



基本理念は



↑ 今月のお店の地図情報☆

晩冬の候、身体の重さと息苦しさがそろそろ無視すべきではない段階になってきたためおさぼりしていたリングフィットを再開した折に、運動疲れと筋肉痛の心身を癒したるものは…そうです、甘いものです！（一進一退）

写真は、埼玉県桶川市坂田東2丁目14に居を構えます洋菓子店『Pâtisserie Angers』さんの逸品ケーキ、『不知火ショコラ（税込¥745-）』と『ジョルジュ（¥745-）』です。写真手前のオレンジ色のケーキが不知火ショコラ、奥側のチョコレートケーキがジョルジュなのですが…寒さの合間に口さみしさの募る冬の折とはいえ一度にケーキをふたつも!?などとお思いのその諸兄諸姉!! 2月とはチョコをきっかけに寄り添う2人が睦み合う季節!! 然らば当方もふたつのチョコ菓子を一度に嗜まねば不作法(?) というものです故に!! ………え? このケーキを食べて文章を執筆するのは1月の話だろうって?? …君のような勘のいいよいこは（以下略 戯言もそこそこに本題のケーキに触れていきますが、まずは鮮やかな山吹色が目を引く『不知火ショコラ』から! 『不知火』とは『清美』と『ポンカン』を掛け合わせたみかんの一種で、ポンカンの様なヘタの出っ張りや厚めの皮、濃厚な甘さとまろやかな酸味が特徴との事です。何にしても名前がカッコイイ…!（小学生メンタル）山吹色の正体はそんな不知火をジュレにしたものだそうで、つるりとした食感にぎゅっと詰まった爽やかな甘さと柑橘系独特の酸味がたまらない…!! そんなジュレが包むのは、これまたみっちり密度のキャラメルショコラムースの濃ッ厚かつ贅沢な甘さとほろ苦さ。そんな古今無双のタッグを土台から支えるマドレーヌの生地サクサク感と軽やかなホイップの風味が、見た目以上に重厚感のあるジュレとムースの口当たりを軽やかにして、幸福度のギアを上げていく! 自家製オレンジコンフィやローズマリーと併せて頂く頃には幸せがもうどうにもとまらない!! そしてもう一方の『ジョルジュ』ですが、こちらはフランボワーズとチョコレートのケーキです（過去に似たようなケーキの紹介を見た気がする? 気のせい気のせい!!）。かなりしっとりめなチョコレート生地の奥深くでささやかながらも軽快な風味を醸すアーモンド、そんな生地の間には口溶けの濃ゆいフランボワーズのガナッシュがめくるめく積層を成しており、その頂点にはぷるりと艶めくフランボワーズのコンフィチュール…! チョコレートとベリー類のコンビは天下無敵であるという事実を叩きつけるが如く、濃厚なほろ苦さとクセになる甘酸っぱさが絡みつきながら渾然一体となっており、終始恍惚の表情を崩せないままでした…!（傍から見たらアブない奴）

果たして欲張り放題なひと時を堪能させて頂き

ましたが、このお店のケーキは日によりショーケースの顔ぶれが異なることが多く、詰まるところ"気になるッ"と思うケーキが見つかった時が買い時になります。欲張りさんになるのも仕方なし!! ただ、どのケーキを見ても興味をくすぐる魅力がありますので、きたる2月に惹かれ合う運命を感じてみたいという方は、このお店で…是非!

黒沢 紫雲
（くろさわ しうん）
義肢装具士

