カイドージュエリー （定休日 毎週木曜日）

一語一笑（いちごいちえ）

２０１０年　１１月号 （第６４号）

かっぱ橋道具街

パパ write

テレビによく登場する話題の街！

11 月初旬、CAD（キャド）のセミナーの為に東京へ…ついでに一語一笑の新聞のネタ探しの為に、最近テレビによく出てくる「かっぱ橋道具街」へ潜入してきました（*^_^*）

いったい東京の何処にあるのだろう？と調べてみると…ん？浅草寺の雷門から徒歩で１０分足らずの所にある…浅草近辺には何度も足を運んできたけど知らなかったなぁ…

学生の頃、大阪の千日前近くの「道具屋筋」という筋に行ったことがあり、たぶんここも同じなのだろう…と思っていたが…

まず通り入口のビルの屋上にある巨大なコックさんの人形にビックリ！！そして通りが広い！大阪とはまったく違う巨大な道具屋街でした。

屋上には巨大なコックさんが…

美味しそうな本物そっくりの食品サンプル

ここには食品関係のプロが使う道具類や資材がなんでも揃っています。包丁に食器、看板に包装資材、食品サンプル…とにかく何でもあります。しかも驚くことにほとんどの店が小売りもしてくれるそうです。

食品サンプルの店ではキーホルダーや携帯ストラップがたくさん並んでいました。また食器類も安く、右の綺麗な江戸切子風のカットグラスが 500 円でした。東京に行った時にはここに寄って格安の台所用品を買って帰るのも楽しいかもしれませんよ！（*^_^*）

とても綺麗な切子グラスが５００円

クリスマスナイト2010 in 福井

楽しいモノマネ＆ライブとジュエリー展

12月14日（火） ホテルフジタ 福井

吉村明宏さんと桑野信義さんの楽しいランチ＆ショーもあります。このライブショーのみ事前予約が必要ですのでご希望の方は当店にご連絡ください（*^_^*）

宝石のプロがアドバイス！

CGJ 宝石鑑定士

第46回

11月の誕生石「インペリアルトパーズ」

「私の誕生石は１１月だからトパーズなの…」と少々がっかりした口調で話す方がいらっしゃいます。でも一般的に知られているシトリントパーズと本トパーズは違うのです。

一般的に知られているシトリントパーズは硬度が７で屈折率が１．５５です。しかし本当のインペリアルトパーズと呼ばれるものは硬度が８で屈折率が１．６３の別の鉱物なのです。インペリアルトパーズはシトリンより硬くて輝きが強い宝石なのです。

またトパーズは「黄色」という認識がありますが、インペリアルトパーズは「シェリー酒」の色と言われる赤みが入ったとても美しい色をしています。当店にも右の写真のようなとても美しい色をしたインペリアルトパーズがありますので、その色の違いを是非、一度確かめてください（*^_^*）

「シェリー酒」の色
インペリアルトパーズ

ブログ ぶ・ふ・う のママ

すご～い！「シリコンスチーマー」

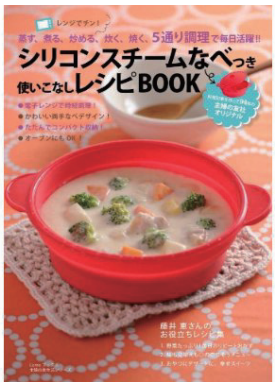
最近「付録付き雑誌」が多く出ていますよね。本屋さんを経営している友達が「本の付録にシリコンスチーマーが付いてるのがあるよ」と言って申し込み用紙を置いていってくれました。

以前、ルクエのスチーマーを買ったのでいらないかなぁ…と思ったのですがレシピ本まで付いていてなんと 1,680 円！（ルクエは 5,775 円）早速、友達の店へ行き買って来ました。シリコンスチーマーは耐熱温度が 220℃～－40℃なのでレンジ調理もオーブン調理もできます。

これで**「蒸す・煮る・炒める・炊く・焼く」**の５通りの調理の仕方ができるそうです。シリコンスチーマーってすごい＼(◎o◎)／！ですよね。

でもあまり高温で調理すると体に悪い物質が出てくるのではないか？と不安だったのですが、シリコンは耐熱性や耐寒性に優れているだけでなく、安全性が高いため医療器具や精密機械にも使用されているそうです。ますます、すご～いですね！（*^_^*）

今月のお料理コーナーはシリコンスチーマーを使ったレシピを紹介しますね (*^^)v



本格的な付録付き雑誌

年賀状作り お手伝いいたします！

ひぇーーー！もう１２月になってしまったぁ！年賀状をどうしよう (*_*) とお困りのあなた！年賀状作りのお手伝いをいたします (*^^)v 店内のパソコンで簡単に印刷ができます。

卯年のたくさんのサンプルの中から好きな絵柄を選んでいただいて･･･住所・氏名を入れてすぐに印刷をいたします。どうぞご利用ください。

インク印刷料　１枚 10 円

「かぶの生姜あんかけ」

■材料　２人分

かぶ・・・・・・・大２個
水・・・・・・・大さじ1

だし汁・・・・・２カップ
酒・・・・・・・大さじ２
みりん・・・・・大さじ１
塩・・・・・・小さじ１/２
薄口しょうゆ・・小さじ２

しょうが・・・・1片
くず粉（かたくり）…大さじ１
※同量の水で溶く
ゆず・・・・・・適宜
かぶの茎・・・・・少々

かぶの美味しい季節です！
是非！作ってみてください。

① 縦にかぶの皮をむく（厚めに）。頭に十文字の切れ目を入れてシリコンスチーマーに大さじ１の水を入れ５～６分、電子レンジで加熱する。

② 鍋にだし汁を煮立たせ、酒・みりんを加えアルコール分をとばす。塩・薄口しょうゆを入れレンジしたかぶを入れて、だしに浸るように回しながら表面が半透明になるまで煮る。

③ かぶをお椀に盛り、残った鍋のだし汁にしょうがのしぼり汁と水で溶いたくず粉（かたくり粉）を廻し入れ、だし汁が透き通ってとろみが出たら火を止める。

④ お椀のかぶにとろみのついただし汁をかけ上にゆずの千切りをのせる。

※ かぶの茎がある場合は②の時に小口切りにして一緒に煮る。