

バターをトントン切りながら

荒田珈琲
新聞
Vol.72

2023.10.27(金)

秋の深まりとともに日が短くなり、朝晩の冷たい風に肌寒さを感じます。荒田珈琲がお世話になっている桜台ビレジの大規模修繕も本格的に始まりました。店の周りにも足場が組み、すっかり包囲されていますが変わらず営業中です。ジグザグと独特な形をした建物ですと足場の組み立ても複雑で、鉄柱に囲まれてしまうとエントランスは入りづらい雰囲気になってしまいますね。ご来店の際は頭上と足元にご注意の上、お気軽にお立ち寄りくだされば幸いです。この頃は草木も少しずつ色付きだし、夏の名残で咲いている花たちもそろそろ冬の苗に植え替えるタイミングでしょうか。ただ、今年は先述の足場問題で園芸部の活動も縮小せねばなりません。お邪魔にならないよう様子を見ながらささやかに育てることになりそうです。

ピオは♡♡♡
植えていなる

珈琲屋で
季節の変化を
感じる時は...

朝が薄暗い
早起きがキツくなって
くるのです...

焙煎のもの
気温が下がると
焼く時間が延び
7-10分ほど早くなる

水の冷たさ!
お湯がなかなか
沸きません。
ポットの湯気はモックモク

♡ 花が長もち ♡
嬉しいことに
切り花がしおれず
長〜く咲いてくれます

ボン...
夕方5時
「こんばんは」が。
帰業本能なのか
時計のボンも
何となくさびい

アス派から
ホット派へ
香りも
おいしい一杯
熱々の珈琲が飲まれるようになり
こっくりしたオレドリップがじんわりと
しみみます。はア〜、落ち着くわあ。

ケーキの焼き上がりにしても季節を感じるもので、最近ではスコーンやパイの仕込みもスムーズで目々かります。バターが常温でも溶けにくくなり、米粉ときれいに混ぜるのを実感します。実は、スコーンのバターを無心でトントン切る作業はヨメの癒し&考え事タイムなので(手は疲れますが...笑)新しいお菓子を考えたり、今朝見た変な夢の深層心理を自己分析したり、温暖化や野菜の不作を心配したり、家族や友達に思いを寄せたり、川崎大師の仲見世「とんと二食台切り」を思い出したりと心は自由。でも、ボウルの中にはちゃんと目を光らせていまあからご安心ください♡



11月前半のお休み

暫定版

6(月)・7(休)・13(月)

※後半は決まり次第お知らせします

カードを両手に持って
リズムカレントン♪

大規模修繕といえば...の余談でおみません。今月からヨメの口内でもなかなかの規模で修繕が始まりました(つまり歯科治療です)。桜台ビレジの工事とどちらが先に終わるか気になるころです。ときどき店主がワンオペとなる時間やイレギュラーなお休みをいただくことがあるかもしれません。変更の際は店頭・SNS・公式サイト等でお知らせしますのでよろしくお願ひ致します!