

福島スペシャリテ

Fukushima Spécialité

木製玩具


 マストロ・ジエツペット
 武藤 桂一さん

 南会津の地から届ける
 遊び心と木のぬくもり


▲グッドデザイン賞を受賞したアイテムも多数。インテリアとして飾っても楽しめる。

 マストロ・ジエツペット
 南会津郡南会津町田島南原66-2
 ☎0241(62)1600

何よりの喜びですね」

「木育」をテーマに、長く愛用できる安全なおもちゃを製造しています。子どもたちの笑顔を見るのが

ベテランの家具・漆器職人と経験豊富なデザイナーの出会いによって生まれた「マストロ・ジエツペット」のおもちゃは、愛らしいフォルムと木の温かみが魅力。壊れにくい構造にこだわり、口に入れても安心な塗料を使うことで、子どもの好奇心をくすぐるさまざまな遊び方に対応します。

 今月の旬の素材
 春菊


ビタミンやカロテンが豊富で、風邪予防や肌荒れなどにも効果的。香りにはリラックス効果や食欲増進などの作用があるとされています。

 毎日の料理を
 楽しみに レシピ

春菊のチヂミ

 モチッとサクッと香ばしい！
 止まらないおいしさ！

材料(2人分[2枚])

春菊	1/2束
玉ねぎ	1/2個
小麦粉	120g
片栗粉	40g
A 中華だし	小さじ1
塩	少々
水	200ml
ごま油	適量
ポン酢、ラー油	各適量

作り方

- ① 春菊は3等分に切り、玉ねぎは細切りにする。
- ② ボウルにAを全て入れ、ダマにならないよう混ぜ合わせ、①をサクッと絡める。
- ③ 中火に熱したフライパンにごま油を入れ、②を半分入れて薄く平らにし、両面に焼き目をつけながら焼く。(1枚ずつ2枚焼く)
- ④ ③を食べやすく切り皿に盛り付け、ポン酢とラー油を混ぜ合わせ、つけダレとして添える。

 クックパッド
 福島県公式キッチン

 「はら食っち〜な 福島」で
 レシピ公開中
