

にじますぼちぼち通信 2023年4月号

○ 百年つづく味には、それなりのワケがあるんです、きっと



冷めるとのどに詰まりそうになりますので、くれぐれも温かいうちに食べてください。

昨年の8月号でも紹介した岡山県の銘菓「もんきーばななかすてら」、もう食べてみましたか？当園の店頭に並べてから半年以上たっても好調な売れ行き（半分は店主が買っている、という噂も）を続けていて、今も月に二回ほどのペースで取り寄せています。そんなにじマスをしのご人気のバナナカステラを、今回は更においしく食べる方法を紹介します。メーカーサイトに「トースターで少し温めると焼き立ての味に近づきます」とあるように、温めることで「できたて感」がぐっと高まります。私のおすすめはフライパンで少し焦げ目をつける温め方。ソーセージを焼く時のように油をひかずに弱

火でじわっと温めて、うっすらと焦げ目がつけばOK。うまくいけば「MONKEY」の文字が茶色く浮き上がって、オシャレに見えるというオマケつきです。ぜひお試しを！

○ ラジオの深夜番組にハガキを書いたことある人、手を挙げてください

レジ前の階段のですりに掛けられた赤い箱。お客さんからのおハガキを投函してもらおうべく当園スタッフが精魂込めて作り上げた「にじますポスト」です。私が言うのもなんですが、魚の形をした投函口、いいですね。現在、客室のテーブルに置かれたカゴの中には、初めての人／久しぶりの人／常連さん、それぞれに向けたお手紙と数枚のハガキが入ってしまっていて、それぞれの手紙の最後には「よろしければぼちぼちクラブにご登録を！」とあります。賛同いただける方はハガキに住所氏名を記入して「にじますポスト」に投函する、という仕組み。ぼちぼちクラブって何？とお思いの方、ご安心を。この通信がお手元に届いている方はもちろんぼちぼちクラブの会員、と勝手にさせていただいております。ま、特に会員の義務などはありませんので余り気になさらぬよう。



客室内のストーブの前にも設置されています。集荷時刻は毎日午後3時過ぎ、といつつちよこちよこのぞいでます。

○ 登別の町は、鬼と熊にあふれていました。



オリも古くなっていますので、気を付けないとこんなことも...あるわけない。

フェイスブックなどにそれとなく載せていたとおり、3月の最終週に連休をいただき登別まで旅行に行っていました。長女が4月から一人暮らしを始めることもあり、おそらく人生最後の家族旅行になりそうです。登別といえばクマ牧場。とはいえ正直言いますと、今も営業しているとは今回訪れるまで知りませんでした（失礼！）。北海道で最初にできたというロープウェイを始め、施設全般が古びた感じなのは致しかたないかもしれませんが、そんな中でもスタッフの知恵と工夫でなんとかしようとしている様子（通信も発行してました！）がうかがえました。同じく老朽化する施設を抱える身として、とても他人ごととは思えず声援を送りたくなってしまいました。今度はクマ牧場とコラボしようか... いやクマににじマス食べられて終わってしまうか。