

桐原醸造新聞

2017年2月号

いつもご注文ありがとうございます。

暖かくなったり寒くなったり忙しいお天気ですが、皆さんはお変わりなくお過ごしでしょうか？

興味があろうがなかろうが、街を歩けばチョコチョコチョコ！今年もまた、嬉し恥ずかしバレンタインの月がやってきました。今年は、心躍るような予定はありますか？それとも、もう思い出に残る素敵なバレンタインデーを過ごされましたか？

突然ですがここで、バレンタインデーにもらって困ったものランキング！皆さんも、一度は経験あるかも？

1. 手編みのマフラー／セーター → 好きな人じゃないと重い
2. 派手な下着 → バレンタインじゃなくても怖い
3. 残念な手作りチョコ → 心がこもっているだけに切ない
4. 大勢からの義理チョコ → お返し困る
5. 好きでもない人からの高価なチョコ → 色々困る
6. ぬいぐるみ → 純粋に要らない
7. 見知らぬ人からの突然のチョコ → …ドッキリ？

いやいや、もらえるだけでありがたい？それとも、長年連れ添った夫婦の間では何もやらないから自分には関係ない？

今や、コンビニでも駅の売店でも簡単に手に入るチョコレートですが、その昔中南米では、チョコレートの主成分のカカオはとても高価なものでした。貨幣として、税金や貢物として使われたり、薬草と混ぜて病気の治療にも使われ、上流階級しか手に入れることができませんでした。今でこそ、高血圧、心筋梗塞、脳卒中、糖尿病、高脂血症、がん、虫歯、便秘など、様々な病気を予防してくれることが医学的に証明されていますが、昔の人は身をもってそれを理解していたのですね。日本には、江戸時代の1797年頃、オランダから長崎を通して伝わったようです。割と長い歴史なのですね。

そこで今回は、普段はあんまりチョコレートを食べない方や、気軽にカカオの成分を取り入れたい方にオススメの、シンプルだけど少し変わったココアのレシピです。意外ですが、とっても簡単でこっくり美味しいので、是非お試しあれ！



お醤油ココア 一人分

材料・ココア小さじ2・お好きな甘味料小さじ2・ミルク（豆乳やナッツミルクでも）200cc・醤油小さじ1

作り方・ココアと甘味料を熱したミルクでよく溶いたら、醤油を垂らして出来上がり。

*甘さや濃さはお好みで調節してください。

普段は何もしない奥様達も、たまには素敵なサプライズで、旦那様と素敵な時間を過ごしてみるのもアリかも…来月に期待を込めて♡