



RoCoCo通信

東日本大震災から1年

昨年3月11日におきた地震・津波・原発事故。今も続く震災の影響。被災された皆様には心からお見舞い申し上げます。

RoCoCoでは震災から1年、義捐金箱を置き、皆様のお気持ちを日本赤十字社を通じて被災地に届けさせていただきました。この1年間で合計91,669円の義捐金が集まりました。温かいお気持ちありがとうございました。(詳細は下記をご覧ください)

1年前、私たちは東北の友人に関東の親戚に、食料を送り、乾電池や口ウソクを探しました。震災から1年、今私たちは、どんなことに気を付けて毎日を過ごしているのでしょうか？非常時の水は？乾電池は？食料は？大丈夫でしょうか？3月11日を今一度、自分の身の回りを見直してみる機会にしたいものです。

第1回	3月28日	23,100円
第2回	5月13日	41,311円
第3回	7月29日	20,370円
第4回	2月22日	6,888円

4月のイベント紹介

たまごのデコパージュ 4月3日(火)1時~3時



デコパージュとは、紙に描かれた模様や絵の切り抜きを貼って物の表面を飾り、コーティング剤を塗り重ねていく工芸です。今回は、普段食べている卵が大変身!! お洒落な図柄や玉ねぎの皮を貼って額に飾ります。

参加費 1,000円 (お茶とお菓子付き)

材料費 1,000円



フラワーアレンジメント 4月25日(水)1時~3時

今回の講師は、暮らしに色を描くということをテーマに設計・インテリア・カラーセラピー・フラワー

と空間デザインをされている Y'S DESIGN

WORKS 代表 井上禮子

(いのうえ よしこ)先生です。

「アレンジしていただいたお花で“優しい癒し”をお届けできれば、と思います」とメッセージをいただきました。

参加費 1,000円

(お茶とお菓子付き)

材料費 1,500円 (花材はアスカフラワー)



RoCoCo 特製塩麴

今、何かと話題の『塩麴』。RoCoCo 木曜カフェのシェフスタッフK が、手作りの塩麴を作ります。3月も半ばになると、木曜カフェのワンコインランチには RoCoCo 特製塩麴を使ったメニューがいろいろ出る予定です。お楽しみに!



ところで、『塩麴』って何？とおっしゃる方のために少し説明いたしましょう。麴に塩と水を入れて発酵させてできたものが『塩麴』です。調味料として使用し、主に塩の代わりに使います。

麴には旨味成分のアミノ酸などがたっぷり入っていて出来上がったお料理はまろやかな塩味になります。鶏肉や豚肉につけて焼くだけで立派な一品になります。

麴は、お味噌や清酒、醤油、酢など発酵食品を作るのになくてはならないものです。

RoCoCo では、そんな米麴(麴菌がお米にしているものを米麴といいます)を使って毎年「超簡単なお味噌作り」と題した味噌作りのイベントをしています。嬉しいことに1度作った方はリピーターになってくださり、今年は20名を超える申し込みがありました。午後のイベントでは取りきらず、午前も行うことになりました。

そんなに人気のお味噌ってどんな味？と思われる方は是非木曜カフェで「ワンコインランチ」をお召し上がりください。RoCoCo で作ったお味噌を使ってお味噌汁を作っています。