

すてきなお店紹介

コーヒーで彩る自分時間



BASE COFFEE

淡路島珈琲研究所

住所 / 南あわじ市倭文長田 224
 営業時間 / 12:00 ~ 18:00
 定休日 / 木曜日、第2・4金曜日
 電話番号 / 0799-53-6170



倭文長田にある「ふくカフェ」の姉妹店であり、同店敷地内にある「BASE COFFEE」。今年8月にオープンしたコーヒーのテイクアウト専門店です。珈琲豆には極めて高品質とされる「スペシャルティコーヒー」を、焙煎には世界最高峰の焙煎機「プロバット」を使用し、豆本来の味を最大限引き出したコーヒーをお楽しみいただけます。好みに合わせたオススメコーヒーの紹介や、オリジナルブレンドの作成も。地元製菓店とコラボしたお団子、ジェラートに合わせた専用エスプレッソを使うアフォガードなどスイーツにもこだわりあります。是非、お越しください！

-BASE COFFEE MENU-

=Hot=

- 本日のブレンド..... 350yen
- エチオピア..... 450yen
- ブラジル..... 400yen
- コロンビア..... 400yen

=Ice=

- 自家焙煎水出しアイスコーヒー..... 450yen
- 淡路島みるくのカフェオレ..... 350yen
- ホワイトチョコラテ..... 450yen

=Sweets=

- 自家焙煎珈琲のお団子..... 100yen
- 淡路島みるくジェラートのアフォガード..... 400yen

※価格はすべて税別です。

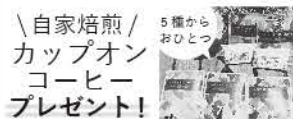


店内には試飲コーナーをご用意。自分好みのコーヒーを見つけてみませんか？
 テイクアウト専用ですが、お店の前にはテラス席が。コーヒーのお手入れも用意しております。



淡路島初！最高級焙煎機「プロバット」を導入。
 自家焙煎水出しアイスコーヒー
 自家焙煎珈琲のお団子

ユーカリ特典クーポン



このユーカリ通信をお店までご持参ください。
 ※お飲み物等をご注文いただいたお客様対象
 ※1枚につきお1人様まで有効
 有効期限：2020年11月末まで



秋に見ごろを迎えるコスモス。ピンクの花弁が特徴のこの花は、和名をその名の通り「秋桜」といいます。スマホやPCで「こすもす」と打つと変換に秋桜が出ますが、読みはあくまで「あきざくら」。しかし、歌詞中で秋桜をコスモスと読ませる山口百恵の歌謡曲、「秋桜」が大ヒットしたことから、本来の読み方ではないものの秋桜と書いてコスモスと読む読み方が一般的になったそうです。



IMOTO

井本産業株式会社

〒656-0143
 兵庫県南あわじ市中条中筋1578-2
 TEL. 0799(45)1031(代) FAX. 0799(45)1035
 (ホームページアドレス)http://www.imotosangyo.jp



ハートでおつきあい



リフォームなら リファインあわじ緑 TEL: 0799(45)1555

コミュニケーション・ブリッジVol.375

2020.10

ユーカリ通信

十五夜だけじゃない！十三夜って？
 お月見をしてみよう

十五夜は過ぎてしまいましたが、秋はまだまだお月見の季節。十三夜とは？そもそもお月見って何をすればいいの？由来や楽しみ方をご紹介します！

★十三夜とは？

月が美しく見える日として知られる「十五夜」は旧暦の8月15日（新暦だと今年は10月1日）ですが、その約1ヵ月後、旧暦の9月13日（新暦だと今年は10月29日）を「十三夜」といいます。十三夜は十五夜に並び名月とされ、古来より月見が行われてきました。十五夜に対して十三夜は「後の月」「豆名月」、十五夜とあわせて「二夜の月」などと呼ばれることもあります。

★お月見の由来

月を愛でる風習そのものは古くは縄文時代からあったと言われていますが、「十五夜」は中国の伝統的な行事、「中秋節」に由来します。日本に十五夜が伝わったのは平安時代、後に日本独自の風習として「十三夜」が生まれました。当時のお月見は貴族の為の行事で、その名の通り美しい月を見て楽しむというものでしたが、江戸時代になり庶民の間に広まるようになってからは収穫祭としての意味合いが強くなっていきます。

★お月見って何をすればいい？

その名の通り、月を見て楽しむだけでももちろん構いませんが、お供え物を用意すれば雰囲気アップ！

〽月見だんご

お月見の代表的なお供え物。米の粉で団子を作ること、その年の収穫に感謝し、翌年の豊作を祈願します。

〽ススキ

稲穂に見立てて飾られます。またススキには古くから魔除けの効果があると信じられており、収穫物を災いから守る意味が込められています。

〽大豆や栗

十五夜は別名「芋名月」ともい、この時期に収穫される里芋やさつまいもをお供えすることがありますが、十三夜にも同様に「豆名月」「栗名月」という別名があり、この時期に食べごろを迎える大豆や栗をお供えする風習があります。

★月見だんごを作ってみよう！



<材料(13~15個分)>

- 上新粉・・・150g
- 砂糖・・・大さじ1
- ぬるま湯・・・130ml

<作り方>

- ① ボウルに上新粉と砂糖を入れて混ぜる。
- ② ①にぬるま湯を少しずつ加え、生地が耳たぶくらいの固さになるまで混ぜる。
- ③ ②の粗熱が取れたら、13~15等分にして丸める。
- ④ ③を沸騰したお湯に入れて茹でる。団子が浮いてきたら更に2分ほど茹でて氷水にとる。
- ⑤ 冷めたら水気をきって完成。

十五夜では15個、十三夜では13個用意するのが一般的。そのまま食べるのももちろん、いろいろアレンジしてみても楽しいかも！



やってくる
寒～い季節に

ガスファンヒーター

はいかがですか？



1ヶ月だけの
お試しリースも可能！

- ガスファンヒーター 4つのメリット -

月々
500円
ワンコインで

早い！

スイッチ
ひと押しで
瞬間あったか

優しい！

空気が乾燥
しないので
ノドや肌にやさしい

快適！

点火・消火時に
イヤな臭いが
出ません

楽チン！

給油の手間いらず
使わない期間は
当社で清掃・保管

当店オリジナル！ガスファンヒーターを
ご使用いただくとガス代が1年中おトクになる！
ガス暖房機設置住宅用ガス料金が適用
できます



お気軽に
お問合せ
ください！

知って楽しい！ ハロウィン豆知識

今月末はハロウィン！ハロウィンってそもそもどんなイベント？どうしておばけの仮装をするの？カボチャの飾りが定番なのはなぜ？ハロウィンにまつわる由来や雑学をご紹介します！

ハロウィンの起源

その起源は2000年以上前のケルト人（中央アジアからヨーロッパへ渡来した民族）の収穫祭『サウィン祭』であると言われています。サウィン祭が開催される10月31日-11月1日は、ケルト人にとっての年末年始であり、死者の魂が現世に帰ってくる日であると考えられていました。またこの日は、良い霊と一緒に悪い霊がやってくる日であるとも考えられており、人々は仮装することで霊たちにまぎれ、悪い霊から身を守ったそうです。ハロウィンの仮装は、この習慣が起源であると言われています。



お菓子をもらってまわるのはなぜ？

人々が鎮魂のために近隣の家を回って死者に祈りを捧げる、『ソウリング』という15世紀頃のキリスト教の習慣を起源とする説が有力なようです。このソウリングでは祈りのお礼に『ソウルケーキ』というお菓子をもらうことができました。時代の移り変わりとともに、今のような娯楽性の強いイベントに転じていったと考えられています。また、『トリックオアトリート（お菓子くれないやいたずらしちゃうぞ）』といえは子供がお菓子をもらう時に使う合言葉ですが、起源については定かではないものの、一説には1952年のディズニーアニメ『ナルドの魔法使い』の作中セリフとして使われたことから、世界的に広まったと言われています。

どうしてカボチャの飾り？

カボチャのランタン飾りには『ジャック・オー・ランタン』という名前がついており、アイルランドの古い伝承に登場するジャックという人物がその起源とされています。ずる賢いジャックは、悪魔を騙して死後地獄に落ちないという契約を取り付けます。しかし生前の行いの悪さから天国へ行くこともできず、行き場所をなくした彼は落ちていたカブに火を灯し、今も闇を彷徨い続けている…というお話です。今ではカボチャで作られることがほとんどですが、このお話からわかるように、元々はカブで作られていたようです。



■ Panasonic リフォームClub リファインあわじ緑

IMOTO 流 ステキリフォーム



ご紹介コーナー ～倉庫増改築工事編～ 洲本市M様

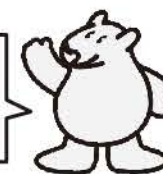
<工事内容>

- 倉庫新設
- ・屋根新設
- ・壁工事
- ・床張り
- ・サッシ取付

工事時間
14日

工事金額
約70万円

QRコード読み込むと、
カラーで施工事例を
ご確認いただけます。



Before



After



Before



After



<担当より>

DIYが好きなお客様からのご要望で、自宅に眠っている木材や扉を活用して倉庫を新設しました。緑豊かなお庭の雰囲気にとりあわせ、木の温もりある倉庫が完成しました。

<お客様より>

これで農機具を雨風にあてることなく収納できます。新しい倉庫にも棚を作るなどして、これからもDIYを楽しみたいです。

感謝まつりでお届けしている『りんご』のはなし

●「世界一」の特徴

感謝まつりで毎年お渡ししているりんご「世界一」。その名の由来である実の大きさにくわえ、歯ごたえのよさ、果汁の多さ、食味の良さが特徴です。

●りんごがアクセント！あごだしコールスローサラダ



材料<2～3人分>

- りんご…1/4個
- キャベツ…250g
- あご入り鯉ふりだし…1/2袋
- マヨネーズ…大さじ2
- 酢…大さじ2

<作り方>

- ①キャベツを千切りにする。りんごも細く切っておく。
- ②キャベツをボウルに入れ、あご入り鯉ふりだしの中身半分を入れて混ぜる。数分してしんなりしたら、軽く絞る。
- ③マヨネーズと酢をよく混ぜたものとりんごを②に入れて混ぜたら完成。

※あご入り鯉ふりだしは当店でお取り扱いしています。

●りんごの効能

「1日1個のりんごが医者をつぶす」という言葉があるほど、りんごには体に良いとされる成分が多く含まれています。

●高血圧の予防に

りんごに含まれるカリウムは、体内の余分なナトリウム（塩分）を体外に排出してくれる作用があり、血圧を正常に保つのに役立ちます。

●生活習慣病の予防に

りんごペクチンには悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす効果があり、生活習慣病の予防にも役立ちます。ペクチンは熱に強いので、料理に使ってもOKです。

●疲労回復に

疲れるとたまる「乳酸」を減らし、新陳代謝を活性化させるリンゴ酸やクエン酸などの有機酸が豊富に含まれています。

●おなかの調子を整える

りんごにはペクチンという食物繊維が含まれています。ペクチンは悪玉菌の活動を抑え、腸内の環境を整える働きがあり、大腸がんの発生を抑えます。ペクチンは皮の部分に多く含まれています。