教えて！プロの味

ケーキ屋ROBOT
オーナーシェフ
小池 貴志さん

カップに流し込んで冷やすだけ！

春といえば、やっぱりイチゴ。旬の最後に、なめらかで口溶けのよいムースタイプのデザートはいかがですか？ 生チョコレートのデザートも添えて、新入学のお祝いやホームパーティにおすすめの逸品です。ぜひお試しを！

■苺のムース

［材料］（4～5個分）イチゴ100g、Ⓐ卵白30cc・グラニュー糖30g、Ⓑ生クリーム100cc・グラニュー糖10g

［作り方］①イチゴを洗い、水気をよく切って、ジューサーでつぶが残る程度に砕く（ホイッパーなどでつぶしてもOK！）。
②Ⓐの材料でメレンゲを作る。グラニュー糖は少しずつ加えながらホイップすること。角が立つくらいになったら、①を軽く混ぜ合わせる。
③Ⓑのクリームは硬めに立て、②に加え混ぜ合わせる（メレンゲの泡がなるべく消えないように注意！）。
④カップなどに流し込み、冷蔵庫で3時間ほど冷やす。お好みのフルーツなどをデコレーションしましょう。
※プルンとした舌触りなど固形性をよくしたい場合は、ゼラチンを5gくらい入れてもOKです。

■クレーム・ショコラ・クリュ

［材料］（4～5個分） 牛乳120cc、生クリーム120cc、卵黄2個分、スイートチョコレート100g

［作り方］①牛乳と生クリームを鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
②ほぐしておいた卵黄に、①をかき混ぜながら少しずつ加える。
③②をこし器でこして再び火にかけ、かき混ぜながらとろみがつくまで加熱する（こげやすいので要注意！）。
④あらかじめ細かく刻んでおいたチョコレートを③に加え、よく溶かし込む。混ぜ合わさったらカップなどに流し込み、冷蔵庫で2～3時間冷やし固める。仕上げに、チョコレートやドライフルーツなどを飾る。
※お好みで、ブランデーやオレンジのリキュールを少し加えてもOK！

●取材協力／ケーキ屋ROBOT（ロボット）
上尾市柏座1-10-3-70
TEL.048-772-3552
上尾中央総合病院北側パーク上尾前にオープンして3年目。すべて自家製手作りが信条です。ケーキは常時20種類、300円前後と手頃な価格も魅力！お客様のご要望に応じたオリジナル・デコレーションも大好評です（営業時間：10時～20時、日曜日定休）

まだあるグルメあらかると！

上尾周辺には“こだわりの美味しい味”がたくさんあります。
読者の皆さんにご紹介いたしますので、自薦他薦を問わず情報をお寄せください。

食通もこれで満足 和食処 福寿司

一期一会の心でやすらぎの出会いを大切にする「和食処　福寿司」。
築地より直送された高級本まぐろを使用。「あおい」（1890円税込・写真）はおすすめの一品。一番だしを使った本格派吸物付（自家製）も配達致します。
各種ランチ（うどん・寿司・小鉢・デザート・850円税込）も味・ボリュームとも大満足！
お友達やご家族連れには堀りこたつ席でゆったりと！　法事・お祝い事には奥座敷（2～70人まで）をお気軽に御利用ください。

●所／上尾市愛宕 1-26-7　●営業時間／11:00～22:00　●定休日／火曜日
●駐車場／有　●送迎／マイクロ送迎します●TEL771-0146

創業昭和24年 粋な技が寿司を彩る あやめ寿司

寿司はなんといっても新鮮なネタが楽しみだが、一方でコハダ、アナゴなど伝統の江戸前の技、職人の仕事がいきとどいたネタをほお張るのも寿司の醍醐味である。そして何よりスローフードスローライフ食べる喜びを味わうことができる。創業昭和24年のあやめ寿司は新鮮なネタに加え江戸前の伝統の技が今でもいきづいている。一見頑固そうなご主人が切り盛りしているが、話の好きな気さくな職人である。カウンターに座り、寿司のうんちくをご主人と語り合い、江戸前の技が光る寿司をつまむ。最後にアガリ、日本人でよかったことを心から思う。そういう店である。店にいけない方でも出前を承っているが、訪れてみたい。

●所／上尾市愛宕 1-25-12　●営業時間／11:00～14:00・17:30～22:00
●定休日／月曜日　●駐車場／有　● TEL771-0243

口から福を呼ぶ 新・口福創造店舗 寿司長

武蔵野銀行西上尾支店前。天然物にこだわり、お客様に本物のおいしさを提供。口にいれた瞬間から福が訪れる口福創造店舗として高々に宣言をしている寿司長。出発の歓送迎会の季節にピッタリの「春の幸福」膳（6,000円予約制）をご用意。山・海・里の幸を素材に春の幸をモチーフにした創作料理の数々。前菜（さより手綱寿司・鮎チーズ焼・小原木白魚　雲丹豆腐　天豆）お椀（かに豆腐　葛そうめん　わらび　木の芽）お造り（鮪　鯛　妻物）焼物（甘鯛　木の芽焼）煮物（筍土佐煮　穴子芽巻　菜の花　桜花人参　木の芽）揚物（季節の天麩羅　海老　たらの芽　ふきのとう　他）お食事（にぎり寿司）水菓子
昼は鉄火丼、ちらしなど手頃な価格のセットメニューもある。口から福を人生に福をおいしい料理には喜びがあふれている。

●所／上尾市川 155-8　●営業時間／11:00～23:00　●定休日／月曜日（祝日は営業）　●駐車場／有　●送迎／有（15名様以上のお客様）　● TEL726-4441

平成16年度上尾商工会議所検定試験施行案内

科目		試験日	受付期間	受講料（消費税込）	試験会場
珠算	第171回	6月27日（第4日曜）	5月19日（水）～5月21日（金）	1級 2,040円	商工会議所会議室
	第172回	10月24日（第4日曜）	9月15日（水）～9月17日（金）	2級 1,530円	
	第173回	平成17年 2月13日（第2日曜）	1月5日（水）～1月7日（金）	3級 1,330円 4級～6級 920円 7級～10級 820円	
暗算	第79回	6月27日（第4日曜）	5月19日（水）～5月21日（金）	1級～10級 820円	
	第80回	10月24日（第4日曜）	9月15日（水）～9月17日（金）		
	第81回	平成17年 2月13日（第2日曜）	1月5日（水）～1月7日（金）		
段位	第81回	6月27日（第4日曜）	5月19日（水）～5月21日（金）	2,550円	
	第82回	10月24日（第4日曜）	9月15日（水）～9月17日（金）		
	第83回	平成17年 2月13日（第2日曜）	1月5日（水）～1月7日（金）		
簿記	第107回	6月13日（第2日曜）	4月26日（月）～5月10日（月）	1級 7,140円	県立上尾高等学校
	第108回	11月21日（第3日曜）	10月12日（火）～10月18日（月）	2級 4,080円	
	第109回	平成17年 2月27日（第4日曜）（第109回1級は行いません）	1月11日（火）～1月17日（月）	3級 2,040円 4級 1,530円	
福祉住環境コーディネーター	第12回	7月4日（第1日曜）	4月6日（火）～5月21日（金）	2級 6,300円	
	第13回	11月28日（第4日曜）	9月7日（火）～10月15日（金）	3級 4,200円	

※お問合わせと受付：上尾商工会議所検定係（TEL.773-3111）

福祉住環境コーディネーター検定試験

商工会議所では、東京商工会議所の検定試験「福祉住環境コーディネーター検定試験」を実施しています。この検定は、今大変注目されている資格検定で、受験者の年齢層も10代～60代と幅広く、職業も建設業に限らず医療関係・サービス業・学生・主婦と幅広い分野にわたっています。また、標記検定試験に向け今回は、2級を対象に受験対策セミナーも開催します。

『第12回福祉住環境コーディネーター検定試験と申込先』

■試験日　7月4日（日）3級10時～・2級13時30分～
■試験会場　上尾会場は県立上尾高等学校
■受験料　3級　4,200円・2級　6,300円
■受付期間　4月6日（火）～5月21日（金）
■申込受付　東京商工会議所福祉住環境コーディネーター検定申込みセンター
インターネット（常時）http://www.kentei.org/　TEL 03-3283-7733
（受付時間：平日10:00～18:00）

『2級受験対策セミナー』

■日　程　5月28日（金）～30日（日）
9:00～17:30
■会　場　上尾商工会議所　3階大会議室
■受講料　一般　28,000円・上尾商工会議所会員　22,000円・学生　25,000円
■講　師　（株）松下流通研修所　技術研修センター専任講師
○お問い合わせ・申込受付　上尾商工会議所　TEL 048-773-3111

晴れたら洗車、雨ならランドリー

洗車　門型洗車とスプレー洗車機どちらでもご利用になれます。（年中無休）

ランドリー　大物から小物まで洗濯・乾燥、洗剤サービス。（年中無休）

クリーンプラザ伊奈
伊奈町寿5-19 TEL 048-721-0031