



て+て
TE to TE

創刊号

Vol.1 2024.4.10

発行：て+て編集室
有限会社メディ・オ・マサ内
〒671-1204 姫路市勝原区朝日谷309-3
<https://www.tetotehouse.net>
tetote.house@gmail.com
TEL.070-8941-3937

ご近所さん 再発見



朝日山公園

見上げればそこにある朝日山に広がる朝日山公園は、毎年美しい桜の開花を見せてくれます。駐車場やトイレも整った公園で、お花見のシーズンはにぎわいます。

「毎朝、お散歩に行ってるよ」という方もありますね。一回りして帰ってくれば1時間ほどの運動。北側に隣接する太子高校の部活の生徒の声や姿に出会うこともあり、四季折々の花や木々の変化を見ながらのお散歩は、有酸素運動をしながらの森林浴。心も身体も喜びそうです。

駐車場から公園を右下に見ながら進むと、視界が一気に開けるとところに着きます。小さな東屋があって、お天気がよければ、家島諸島が浮かぶ瀬戸内の海が見渡せます。



南側からは急な坂道を登りますが、山すそをぐるりと周って北側から入ることもできます。無理せずゆっくり登って、いつもと違う景色を見に行ってみませんか？

カクレミノ



天狗のうちののような形をした葉。その名も「カクレミノ」の葉。15mくらいの高さになる樹木で、朝日山にも数多く自生しています。幼木のうちは葉の切れ込みが少なく浅く、成長するにつれて5裂になります。

葉の芳香は「安息香」と呼ばれ、心を鎮め集中させる香りで、韓国では高麗人参級に重用されているほどの葉だとか。

日陰に強いので、日当たりがよくないお店の入り口などにも飾られています。



て＋て

TE to TE

Vol.1 2024.4.10

あなたの街の て＋て を結びたい！

人、モノ、お店、身近な情報をお待ちしております。

<https://www.tetotehouse.net>

tetote.house@gmail.com

TEL.070-8941-3937



HP



e-mail



Instagram



作れば簡単！ おひとついかがですか？



桜の塩漬

桜の香りを年中楽しめる「塩漬」。意外に簡単に作れます。
そのまま桜茶にしたり、お菓子やお料理に加えたり。
八重桜の花が手に入ったら、ぜひ作ってみてください。



- ・桜の花（七分咲きぐらい）……好きなだけ
- ・塩……桜の重量の3割ほど
- ・赤梅酢またはレモン汁……適量

作り方

- ①桜は軸から摘んで水洗いし、やさしく水分を拭き取る。
- ②塩をまぶすようにジッパーなどに入れ、重石をしてひと晩おく。
- ③赤梅酢を花全体に行き渡るように入れ、再び重石をして1週間放置。
- ④水分を拭き取り、軽く乾燥するまで陰干しする。
- ⑤塩と一緒に瓶詰して保存したら完成。

桜の花びらの塩抜き方法

水を張ったボウルに10～20分程度つけておくだけでOK。

桜の塩漬ができたら～♪

桜のクッキー つくりましょ!!



材料(12枚分)

桜の塩漬(混ぜ込み用)10g／無塩バター50g／グラニュー糖30g／
卵黄(Mサイズ)1個分／薄力粉100g／卵白(Mサイズ)1個分／
グラニュー糖(まぶす用)20g／飾り用桜の塩漬12枚

- ①混ぜ込み用の桜の塩漬は粗みじん切り。
- ②ボウルに無塩バター、グラニュー糖を入れて、白っぽくなるまで泡立て器でよく混ぜ、卵黄と①を加えよく混ぜる。
- ③薄力粉をふるい入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④ラップに包み直径3cmの棒状に形を整えたら、冷蔵庫に1時間入れて寝かす。オーブンは170℃に予熱。
- ⑤ラップを外し表面に薄く卵白を塗り、グラニュー糖をまぶす。
- ⑥1cm幅に切り、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ⑦飾り用の桜の塩漬を残りの卵白に浸してから1枚ずつのせ、軽く押さえる。
- ⑧170℃のオーブンで15分焼き、薄く焼き色が付いたら完成。



オープン特価

ランチ……¥500

コーヒー…¥250



4月6日 朝日谷にオープンしました

食・遊・環 て＋て

お気軽に遊びにおいでください

4月のカフェ営業日：17日(水)、18日(木)、25日(木) 10:00～16:00

<https://www.tetotehouse.net> tetote.house@gmail.com TEL.070-8941-3937



シェアキッチン・レンタルスペースもご利用いただけます