チョコ好きにはたまらない1日。

み〜んな幸せ♪♪

どきどき バレンタイン

Happy Valentine's Day

今月は年女マナティが読者エディターさんと共に手作りチョコにチャレンジ！
ご教授いただいたのは、安政町にある『ロートン』の奥村パティシエ。
一見ハードルが高そうな『フォンダンショコラ』を教えていただきました！
女子力アップを目指して、嫁入り前の3人娘ががんばります！

読者エディター
長田侑子さん
読者エディターさんの中で一番若い21歳。普段からお菓子作りが得意。

読者エディター
富山有希さん
チョコ大好き♥27歳。バレンタインチョコは手作り派。

Nasseスタッフ
マナティ
今年はいろんなことにチャレンジしていきたい！入社3年目の24歳。

教えてくれるのは
奥村 彦太（げんた） パティシエ
熊本市内の洋菓子店で15年間修業を積み、昨年4月安政町にオープンした『AUTOMNE（ロートン）』でパティシエを務める。手間をおしまず、お客様に喜んでもらえるスイーツ作りがモットー。

読者エディターが 手作りチョコに挑戦！

今回教えていただいたのは
『フォンダンショコラ』

材料（8個分）

Ⓐ 中のチョコレート部分
- ●チョコレート 40g
- ●生クリーム（無糖） 80g

Ⓑ 生地部分
- ●卵（L玉） 3個
- ●グラニュー糖 120g
- ●バター（無塩） 120g
- ●チョコレート（製菓用） 200g
- ●ココアパウダー 30g

① 湯煎で溶かしたチョコレートと、沸騰させた生クリームを加え、ホイッパーでよく混ぜ合わせる。

② ❶を型に流し、冷凍庫で固めておく。（約3時間）

③ チョコレートとバターを湯煎で溶かし合わせる。

④ 溶かしている間に、卵、グラニュー糖を合わせ、ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで混ぜる。

げんちゃんアドバイス!!!
目安は気泡が均一に小さくなるまで。ハンドミキサーで、最初は早く、後から遅くすると気泡が小さく安定してくるよ！

HAPPY VALENTINE'S DAY

気になるけど聞きにくい、男性の本音を質問！

Nasse男性スタッフに聞いた！ バレンタインの本音 honne

彼女・奥さん以外の女性から本命チョコを貰ったらどうする？

- 嬉しいけど、食べずに誰かにあげることも・・・。（30代 営業H）
- 嬉しい。食べてお返しもする。彼女には貰ったことを隠さずに言う。（20代 流通O）
- 嬉しいが人によっては食べない。彼女には貰ったことをバレないように気をつける。（20代 営業F）
- 独身時代は嬉しかった。貰ったことで相手を意識するキッカケになったこともある。今は結婚をしたので貰うと困るかも。（30代 営業N）
- 悪い気はしない。食べてちゃんと感想を伝える。（30代 営業K）

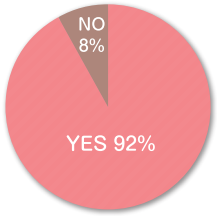
ホワイトデーにお返しってしている？

- **必ず全員にお返しする。**（男性スタッフほぼ全員！）
  「忘れないように手帳にメモ」という声もあり、お返しは礼儀・マナーと考えている人が多かった。

その反面
- 返そうという気持ちはあるけど、忘れがち。（20代 営業F）
- イベントに関心がないので、返さないことも多い・・・。（30代 営業H）

いかがでしたか?渡す側も貰う側もバレンタインがハッピーな日になるといいですね♪
女性の皆さん、ぜひご参考に!

Q2 チョコと+αでプレゼントは貰いたい？



A +αのプレゼントは嬉しさ倍増！
愛情を感じる手作り料理や手紙が人気。過去に実際に貰ったものだと洋服やマフラー、手袋などが嬉しかったとのこと。但し、本命以外からはリアクションやその後のお返しに困るという声も。

Q1 チョコを貰うと嬉しい？

A 男性はチョコを欲しがっている！
「手作りだったらなんでも嬉しい！」という声が多く、中でもチョコケーキ系や生チョコ、トリュフが人気だった。年齢が上がるにつれて「市販が良い」という回答もチラホラ。

⑦ ベーキングシートを敷いた金型に、半分くらいまで絞り袋で生地を流し込む。

⑥ ❺の生地を湯煎で温めながらやわらかくする。この時全体が同じ柔らかさになるようにしっかり混ぜてOK。

⑤ ❹の中に❸を合わせ、あらかじめふるっておいたココアパウダーを2回くらいに分けて混ぜる。底からすくい上げるようにしっかりと。生地はラップをピタッとして半日冷蔵庫で休ませる。

しっかり休ませておかないと、焼いたときに中からチョコがあふれだしちゃうよ！

⑩180度に予熱したオーブンで約15分から20分焼く。

⑨ さらに上から生地を流し込む。

⑧ 凍らせておいたⒶを入れる。指でしっかり押し込むこと。

オーブンの種類によって焼き時間が変わる場合があるので15分くらいで一度様子を見てね。

見事完成しました!!

大成功！とってもキレイに焼きあがりました～！ マナティ

好奇心で参加したけど、とても楽しかったです！今年のバレンタインに作ってみたい♥ 長田さん

緊張したけど、楽しかった！思ったより簡単にできてびっくり！家でも作ってみたいです。富山さん

中から濃厚チョコが～!!

できあがり♥

撮影協力

AUTOMNE（ロートン）

中央区安政町6-10 スタイルセブンビル1F
営/14:00～24:00（日曜日 ～18:00、祝日 ～20:00）
TEL 096-327-0005

街中の居酒屋でも美味しいスイーツが食べられたら…という発想のもと、スイーツと飲食店とのコラボという新しい形態を構築。手間隙かけた、斬新なスイーツがショーケースを飾る。夜0時まで営業中なので、飲み会の帰りなどぜひお立ち寄りください！

ナッセ読者のバレンタイン♥エピソード

ナッセ読者の皆さんに、バレンタインにまつわるエピソードを聞きました！多数ご回答いただいた中から、思わずニタっとしてしまった選りすぐりをご紹介しちゃいます！

ラブラブエピソード

♥ バレンタインデーの日、午前0時に、メールをしあい愛を深めた！
女性40代

♥ 10年前のバレンタインデーに、ディズニーランドで今の主人に告白されて、その時は振って しまったのですが、7年後再会して付き合う事に。今年のバレンタインデーに入籍しました！
女性20代

びっくり体験

♥ 義理チョコをあげたら、真っ赤な薔薇に「愛してます」というメッセージ付きの返事が返ってきた！
女性40代

青春の1ページ

♥ 中2の冬。手作りチョコを持って、初恋の相手に告白。願いは叶わず、チョコも渡せず。いつもの通学路の途中の川に、力いっぱいチョコを投げ捨てました。
女性20代

面白エピソード

♥ 10年ほど前ですが、彼氏に手作りチョコだと嘘をついて市販のチョコにラッピングをして渡しました。すごい上手いじゃん！！と、信じきっていました（笑）
女性20代

♥ 中学生の頃にチョコレートが靴の中に入れてあり、気づかずに踏みつけて割ってしまった。
男性30代

切ないエピソード

♥ 逆バレンタイン！手作りの生チョコをもらったこと！ 2度しか会ったことのない仕事場にくる業者さん…歳も20歳離れているおじさんから…。嬉しいような悲しいような複雑な気持ちでした。
女性20代