



お気に入り
セレクション
SELECTION



ドッグカフェ&グッズ&トリミングショップ
Wan Scene (ワンシーン)
ワンちゃんと一緒に素敵なひとときを...

「犬のことで悩みをお持ちの方はぜひ私に相談してください。訓練士やペットシッターなど同業種の方も来られますし、いろんな情報も持っています。商品のこと、育て方など、何でもアドバイスさせていただきます」と奥田さん。
ワンちゃんと飼い主、そしてお客さま同士のコミュニケーションを大切にしている犬のトータルケアショップを目指しています。

店内に入るとまず2匹のかわいい看板犬がお出迎え。愛犬をリードにつないで、サイフォンで淹れたコーヒーを一杯…。日替わりケーキや自家製ワッフルをいただきながら、ワンちゃんの話は尽きることはありません。
トリミングでは泥パックエステが評判です。「イスラエル産の死海の泥は、塩分濃度が高いので発汗作用があり、老廃物がとれて、毛はサラサラとして見違えるほどです」と店長の奥田真也さん。
ペットショップや動物関係の製品を扱う商社に勤務するなど、豊富な経験をもち奥田さんは、愛犬家には心強い味方です。

最近、ペット同伴ができるショップやレストランが増えてきました。栗東市にあるドッグカフェ「ワンシーン」では、ワンちゃんと一緒にお茶を楽しみ、グッズを探したり、トリミングもできます。
店内に入るとまず2匹のかわいい看板犬がお出迎え。愛犬をリードにつないで、サイフォンで淹れたコーヒーを一杯…。日替わりケーキや自家製ワッフルをいただきながら、ワンちゃんの話は尽きることはありません。
トリミングでは泥パックエステが評判です。「イスラエル産の死海の泥は、塩分濃度が高いので発汗作用があり、老廃物がとれて、毛はサラサラとして見違えるほどです」と店長の奥田真也さん。
ペットショップや動物関係の製品を扱う商社に勤務するなど、豊富な経験をもち奥田さんは、愛犬家には心強い味方です。



評判の自家製ワッフル。サイフォンによる本格的なコーヒーと一緒にどうぞ。



オプションの泥パックエステ。死海の泥はミネラルたっぷりで殺菌力が高い。



D A T A



Wan Scene (ワンシーン)
栗東市橋4-12-16アクアリンピア1F 077-553-5777
営業時間 / 10:00~19:00 定休日 / 水曜
http://www13.plala.or.jp/wanscene/



店長の奥田真也さんと看板犬のバビヨンのバビちゃん、柴犬のぶりんちゃんです。犬好きが高じてペット関係の職種を経験した後、脱サラして海外スタイルのペットショップ「ワンシーン」を2003年10月にオープンしました。カフェは実家の喫茶店で培った経験から本格的なコーヒーを提供。店内に並ぶ雑貨などは目利きのできる店長がセレクトした商品が充実しています。「犬の散歩がてらに、気軽にお立ち寄りください」。ワンちゃんを通じて素敵な仲間との出会いがあるかも…。
★犬用チーズワッフルを5名様にプレゼント。詳しくは33ページ参照。

食卓のゲンキ!



H E A L T H Y C O O K I N G

疲れた胃腸にやさしいカブラ料理

冬になるとみずみずしさと甘みが増すカブラは別名「スズナ」、春の七草のひとつです。正月七日の七草粥に使うカブラの葉はカロチン、ビタミンCたっぷり。根の部分は、消化吸収を助ける酵素アミラーゼを多く含み、荒れた胃や胸やけに効果があります。
今回は彦根市の日本料理店「魚清」の林清和さんに、旬のカブラを使った白身魚の蕪蒸しを教えてくださいました。カブラのつなぎに卵白を使うのが一般的ですが、隠し味として卵黄を使うのがポイント！お正月の飲食で疲れた胃腸にやさしい蕪蒸しを、ぜひお試しください。

湖岸近くの静かな環境に恵まれた日本料理店「魚清」は、3年半前に現在の場所に移転。2代目店主・林清和さんの「料理もサービスも心をこめて」という思いが随々まで行き渡った純和風の店内には、2~80名に対応できる大小のお座敷があります。若狭直送の魚や地の野菜をはじめ旬の味覚が堪能できる懐石料理は4,200円から。平日の昼(11:30~14:00)は手頃なミニ懐石(1,575円~)もあります。



日本料理・仕出し **魚清**

彦根市須越町196-2
tel.0749-25-0196
営業時間
11:00~22:00 不定休
※夜は前日までに要予約
店主 林 清和さん



健康に効く食材

●カブラ●

カブラの根の部分に含まれるデンプン消化酵素アミラーゼは胸やけなど胃の不快感を取り、整腸作用があります。胃腸を温める効果があるとして、昔は腹痛薬としても用いられていました。寒さが厳しい季節に特におすすめの食材です。



材料 (4人分)

白身魚(切り身).....4切 ぎんなん(缶詰).....適量
海老(ブラックタイガー).....4尾 【だし】
カブラ.....2個 鰹だし(粉末だし).....360cc
卵(卵黄).....1個 醤油.....大さじ1.5
おろしワサビ.....適量 塩.....少々
きくらげ(細切り).....適量 水溶性片栗粉

【下ごしらえ】

- ・白身魚に軽く塩をふり、海老はゆがいて殻をむく。
- ・カブラをすりおろしてザルに入れ、軽く水気をきる(カブラを絞り過ぎないこと)。
- ・だしを鍋に入れ、沸いたら水溶性片栗粉で少しとろみをつける。

白身魚の蕪蒸し



1 カブラに海老、きくらげ、ぎんなんを合わせ、卵黄を入れて混ぜ合わせる。



2 器に白身魚を置いて、その上に①をかぶせるようにのせる。



3 強火の蒸し器で約20分蒸らす。



4 蒸し上がった蕪蒸しの周囲にだし汁を流し込み、わさびをのせてできあがり。