

## ～いかりやの話～ ②

私が24歳の頃からずーっと行きつけの焼肉屋さん。

いつ行ってもニコニコでピッカピカのマスター。

小さなお店でひっそりやっているんだけど予約しないとお店に入れにくいくらい、いつもお客さんでいっぱいなんです。そりゃそうですよ。だってお肉の量も、味も、値段もびっくりするくらい大満足！そんなマスターが言うんです。

「宣伝なんてしたことないんだよ。口コミにカキよう宣伝なんかないんだよ。来てくれたお客さんを喜ばせて喜んでくれたお客さんがお客さんを連れて来る。それで十分なんだよ。」ってカウンター越しにビールを飲みながら、ちょっと酔っ払いっていつも話してくれちゃいます。

今のこのストレス社会。野菜ばかり食べてたらストレスにやられちゃうよ。だからしゃかり肉も食べるんだよ。って何かの本に書いてありました。だから疲れた時はいかりやに行ってキンキンに冷えたビールとうまい肉、そりゃマスターに会いに行くんです。

アンジェリック ヴォヤージュ

Angelique Voyage 函館市弥生町3-11  
TEL/FAX0138-76-7150

<http://www.angeliquevoyage.com/>

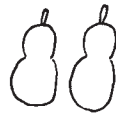
## 洋梨のコンポート

### ◎材料

洋梨	6個
白ワイン	500g
水	500g
グラニュー糖	400g
バニラビーンズ	1本
レモンの皮	少々
オレンジの皮	少々
シナモン	少々

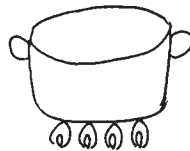
①

### ◎つくり方



洋梨のヘタの部分を残して皮をむきます。

①を全て鍋に入れて強火で沸騰させます。



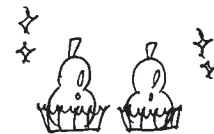
沸騰したら皮をむいた洋梨を入れてふたをして弱火で煮つめます。



洋梨が半透明になったら火を止め、あら熱がとれたら...



1日冷蔵庫で冷やして...



出来上がり!!