

恋の場外乱闘



只今27歳。行かず後家満開のライター。一様の望みをかけて、コンパに参戦したのだが、現時点でエモノゼロ。遅れてくるらしいあと2人に、イヤがおうでも期待は高まる…

何かと挙動不審の23歳会社員N君（5月号参照）を除き、現在私の目の前にいる2人は、人の良さそうなブツの社会人。きつと結露したら、子供と日曜大工とかしてそう。いや、いーんけど、なんかこう、グツとこないねえ。

実録！コンパ風雲録・後編



「いや～、遅れて悪い！」。お、やっと残り2人が来たわ！「……」。この瞬間、女子一同の表情に、さっさと影が走った。ああ、ソコに立っていたのは、現場の仕事を今終えやしたあ！みたいなタオラー小太兄ちゃん。皮ジャン夜のサングラス着用のヘンな人…



「遅かったやん」と23歳N君。あ、あんなのツレかい！この凸凹コンビはっ。どうやら最初の2人は、この2人と面識がないらしい。「で、何のトモダチ？」。努めて冷静にN君に聞いてみた。「あ～、俺らドリフト仲間や」。ドリフト…？要するに走り屋さん、である。



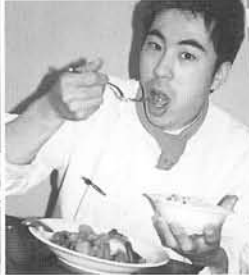
趣味嗜好は充分アウトサイダーでも、本物のヤンキー様とは今まで御縁がなかった私。願わくば、趣便にこの場から脱出したい…。そう思っていた矢先に、タオラーが暴走し始めた。さっさから、異様にグッぽを繰りかえすのは、まあ、許そう。でもやおら店員を呼び…



「コレなんて読むん？」と、日本酒リスト指差して、全部読ませるのはやめてくれ。トイレに女のコを引っ張って、ツレしょんを強要するのやめてくれ。TOKIOの山口君似と自ら言うのは、もっとやめて…。教訓。コンパとは、今度こそ、今度もアガンのエンドレス…

残りモンならシチューに限る
気軽に気長に煮込んでね

料理への追求が高じてはじめて自家製パンを焼くためあって、ウチでは一日中フル稼働のオーブン。これ、実はまかないにも重宝するんです。今日は鶏・豚すね・牛ほほなど各種の余り肉と野菜いろいろ、トマトと一緒に寸胴鍋にぶち込みオーブンへ。家庭のガス火なら8時間かかる代物だけど、300℃のオーブンは下処理もなくわずかな時間でホコホコとろり、柔らかく仕上がってて訳です。まかないとは言え、ただ焼いたり炒めただけの料理じゃシエフの雷が落ちるから、鰹ダシに醤油・酒など和の調味料を使ったり、鯛飯にはニンニクを利かせたり、セオリー無視の冒険でウラをかく工夫もチラホラ。なお、店ではお出しできませんのでアシカラス。残り物でも気長に煮込めば本格風味、試行錯誤で作ってみてね。



本日のまかない担当、下島慶一さん。4人のスタッフの内、まかないまで任せられるのは現在2人だけ。成長ぶりをアピールする絶好のチャンスでもあるのだ

●AI Matsuo アル・マツオ
 京都市中京区寺町二条上ル常盤木町55
 ☎075-212-1988
 ●11:30～15:00(L.O.14:30)
 17:30～22:30(L.O.21:30) / 火休



日替わり弁当に必ず入る豆腐メニュー。この日は「納豆入り豆腐の揚げ団子」。からし醤油まで塗られちゃあ、豆好きにはたまらなよ

白米より栄養価が高く、玄米より食べやすい7分つきの有機米が程よくヘルシー志向をくすぐる

こんな贅沢もあり
**母上様 お天道様に
 感謝カンシャ**

大鍋でつくつ煮られた家庭の味に、「おか～さんん！」と叫びだくなる衝動を抑えられるか？

濃い味の外出つづきに少々食傷気味、されど仕事終わりで食事を作る気力も体力も残こっちゃうない。何かとキリキリ痛む胃をほっこりさせてくれるのがこのお弁当。米、野菜、醤油…食材は全て国産品の無添加、有機栽培。コンビニ物なんかじゃお飾り程度の抜いながら、実は手間のかかる野菜のおかずがここでの主役。一番味が生きてる旬のものを使っているから、濃い味付けも必要なし、だから

毎日食べられる。ベジタリアンもビジネスマンもリピーターってのも実力の証。「ヘルシー」は味の後に自然と付いて来た」なんてところも嬉しいねえ。

お弁当解剖

Earth Kitchen Company

アースキッチン カンパニー
 京都市左京区川端丸太町東丸太町9-7
 ☎075-771-1897

●10:30～18:30 (土～15:30) / 日祝休
 ○テイクアウト 可 ○デリバリー 不可
 ○イトイン 可 ○電話予約 可

[その他メニュー]
 地鶏の紅茶煮のお弁当 700円
 自家製豚のみそ漬焼きのお弁当 700円
 グルテンカットのお弁当 700円

住めばみんなとお友達登り内荘

たいま入居者募集中

即編集部員だよ!

月刊登り内荘

このフリレのタイトル、登り内荘は実在のアパート。築40年は優に越え、風呂ナシ&共同便所ときた。そんな環境にもめげず、計6名の住人兼編集部員が、登り内荘プレスとして活動中。内容は住人参加型ツアアや対決モノの報告や、登り内荘への訪問者の紹介、その他各自の濃厚キャラを生かしたコーナーが紙面をにぎわす。常に石仏のごとく固まり、言葉を発しないマンガ職人マッツンや原稿よりも家庭と言いつけるコヒ山氏、モットーは1号1エロの編集長ササキ氏と、こんな具合で部員の思考ベクトルはバラバラ。共通点を挙げるとすれば、一つ屋根の下で暮らす感覚が持てる登り内荘が愛しいってコト?

毎月1日発行目録
 ●問い合わせ先 登り内企画 nobo@freeml.com
 ●配布先 恵文社 精華大学情報館 プリンツ 同世代ギャラリー ディアーズ さらに配布中、ご希望により自宅ポストまで配達可

おやつ赤ちゃん? 編集部員コヒ山・平夫妻の愛息子、その名も翔 (のぼ)くん。早く大きくなって、編集に参加してくれる!



4コマ

その4

なにも、「え」マズくないのお? それ「鳩のエサ」って名付けたのに。ハハハハって…

フオク!!

♪明日がある、明日がある、明日がある、明日がある…

おことわり：口コミ情報カタログ最終ページはP.53へと続きます。