

恋の場外乱闘

30歳を目前に、どんなオキテやぶりを使ってもカレシを作る!と誓ったライターのだが…

占い、コンパ、元ホストの恋愛指南…。まだ努力が足りないの? 私の恋は一体どこだよ!

「イケメンやったてえ、メル友」「どんな感じ?」「両相親間と竹内書をたして割ったみたいだね…。ってどんな顔やねんっ!と心で突込み、電車の中で女子高生の四方山話を聞いていた。いや〜皆さん、お感んなのね。

恋のIT革命 前編



出会いサイトって、まあ最近では、サイトを通してメールのやり取りをするシステムが多いから、こっちの身元はバレないみたいだし。「行っとく?」ととりあえずサーチエンジンで「出会いサイト」を検索。なんと20400件ヒット!さて、どこからツツくかあ。



ネットサーフを繰り返してたら、こんなサイトを発見。「実名!運命の人占い」自分の名前と血液型、生年月日をフォームにほり込むだけで未来のダーリンの素性が分かるという。ちなみに私のダーリンは長野県在住の後藤雅治さん(26歳)。雅治さあ〜ん!見てますか〜!

<http://members4.coelne.jp/~fm8283/destiny/>



さて、本腰入れて初心者の私がまず選んだのは、「ご近所さんを探せ!」。現在9万4千人が会員というメジャーなサイトで、会員のプライバシーもしっかり守ってくれそう、ってのが理由。市町村ごとに会員リストが分かれており、同じ町に住む会員にメールが送れる。早速登録。

<http://gokinjogone.jp/>



次に選んだのは「あっちゃんのラブお見合い」。アイコンや話せる言語など30項目もある自分のプロフィール。理想のタイプを入力。相手と自分が指定した項目がお互いに60%以上満たした場合のみ紹介してくれるから、ムダがなく話も早い。さて、結果は? それは次号で!

<http://www.achancom/>

賢い料理のしかたまでイカす女はお勉強 お酒好きの女のコが夜毎大勢来てくれて、フードタイムも大盛況。でもボクが自身の食事情は至って質素。余りモノ料理で厨房のコストを支えつつ、イヤむしろボクらはお客様の笑顔と愛を食べて生きてるの♪なんて思っていた。しかしどんなお洒落サンでもピンボクな時はあるわけで、そんな時の必須料理を伝授。材料はあり合わせの漬物&タラコ。まずは卵と刻んだ漬物・ご飯を炒め、ご飯がバラバラになりかけたらほろけたタラコを加えさらに炒めると、漬物の塩気も絶妙な炒飯が完成。タラコはバサつかないよう最後に加えるのがポイント。続いて残りモノ食材での炒め物。コツは最初の油通し。時間半減のうえムクもプレス。そして最後に回しかける生醤油の味…。日本人なら舌鼓間違いなしの2品。出来上がりです!



漬物とタラコのチャーハン
茄子とキャベツと鶏肉の炒め物

ロコミ情報カタログ

京都のINGをCHECK IT OUT!!

編集長の「華楓」は寝て待て!

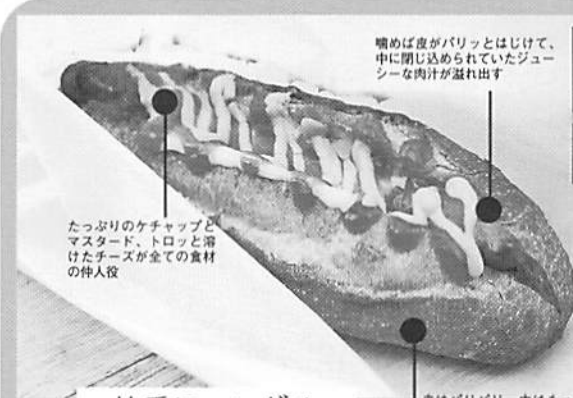
うちのまかない



リフールの豪華キャラ担当、築地隆直さん。「食ってるの7ヤッター。減減ってん」と写真を撮り終わるまでの1〜2分の間に全部たいたらそげうなイキオイでビビりました

西大田町通
河原町通
河原町
南町通
高川

REFUEL リフール
京都市中京区河原町三条下ルBAL北筋南側
☎075-211-8862
●17:00〜翌5:00
(フードL.O.23:00、全土翌3:00) / 無休



たっぷりケチャップとマスタード、トロッと溶けたチーズが全ての食材の仲人役

嚼めば歯がバリッとはじけて、中に閉じ込められていたジューシーな肉汁が溢れ出す

片手にハンドル 片手にサンド 空の下で疾走長って

シャキシャキのフレッシュ野菜や、こってりジューシーなカツなど、たっぷりのフィリングを挟んだ、フランスパンやクロワッサンのサンドウィッチとホットドック。数あるレシピのなかでも、マゴーズスタนด์はこちらの一押し。ソーセージの下に隠れたペースト状のカレーで炒めたキャベツが、マスタードやソーセージとの相乗効果で味に深みとコクをかもし出す。お気に入りのサンドをメイク

Zuja (ズジャ)



ハダカの京都発見フリペズジャのリズムにのせられて

ほぼ隔月。でき上がり次第即発行
●問い合わせ先
Zuja編集部 izumix@pearl.ocn.ne.jp
●代付先
alphabot 京都精華大学 恵文社 サラサ 十字屋三条店 Tears さん屋 ネガボジ ほんやら洞今出川 ほんやら洞西陣 町象 雅一番館 メトロ 六耀社 etc.

お弁当解剖

Mago's HOT DOCK 600円

Mago's サンドウィッチ

マゴーズさんどういち
京都市左京区松ヶ崎小島町8-1
☎075-721-3443
●11:30〜24:00 (L.O.23:30)
日祝11:00〜23:00 (L.O.22:30)
月休 (祝日の場合営業)

【その他メニュー】
チーズトーストサンド 550円
アボガドベジブルサンド 550円
味噌カツサンド 650円
牛カルビ焼肉サンド 800円

アウト用の紙袋に無造作につこんだら、フィフティーズなイメージのスクイブルのお店を飛び出そう。風を思いっきり受けながら、車を走らせたくなるはず。

Kyoto Minima Magazine

メンバー一同が「お蔵入り」を断言するレアな初期作品と現在の物とを比較。ビジュアル面、内容ともに高くオリティに成長

編集長のイズミ嬢が大学時代にジャズ仲間と構想を練りながらも、実現したのは卒業2年後という熟成仕込み(?)の「Zuja」は今年で満2歳。会って話してみたい人に接近するには「取材」名目に限りのミーハー心が第一歩。今なおその熱意は止まず、京都ナイズドなヒト、モノを内側から覗いた濃い特徴が誕生中。その他、友達聲がりで増大した10名それぞれの音楽、読書、写真等のマニアック思考を昇華させた定番のコーナーも。仕事を持ちつつ、無償のフリペに注ぐパワーの源は、本人達にもナゾ。仕事のみでも「Zuja」のみでもダメと言うなら、永久に続けてもらいましょー!



昨年行った全国のフリペ70種を集めたイベント「The Papers Forest」は大成功。この人達、今年も何かやらかしそう!

下りの特急にも、しんもんなきな特急の席が結構なごっそり空っぽなご�