

November 2009
produced by office UNIZON

BOARD Monthly Schedule

MIX life-style 11月1日(日)~11月30日(月)

MADE IN OKINAWA 沖縄のファッション・アート展

UNIZON 11月5日(木)~11月30日(月)

ゆにぞん市場 ~ナチュラル・ハーモニー in 沖縄 & 世界の市場写真展~

UNIZON 11月7日(土)

カフェユニゾン4周年×シカラムータ15周年アニバーサリー
CICALA-MVTA 超大祭 ※ユニゾン特製銘々皿プレゼント!

UNIZON 11月27日(金)

ナチュラルハーモニー代表・河名秀郎セミナー
「頭で食べない。五感食のすすめ」

MIX life-style 12月5日(土)~12月27日(日)

国吉満 沖縄ARTふるしき展

CAFE UNIZON News!

季節限定メニューが始まります。

●沖縄産ハーブ100%、沖縄産山城紅茶100%、全て沖縄産のハーブティーが限定メニューでお目見えです! ●コンパニオンプランツ(共に助け合う植物のこと)などを利用して育てており、心も体も癒してくれるハーブティー。種類は3つ、それぞれティーポットの中で花を咲かせて楽しませてくれます。●サクラ(山城紅茶・月桃・桜) / 緋寒桜の花が香りと共に目も癒してくれます。風邪気味やお酒を飲み過ぎた時などにピッタリ。●茶々(山城紅茶・茶の花・レモングラス) / レモングラスの爽やかな味と香り、ちいさなお茶の花が食欲増進、疲労回復、気分をリフレッシュしてくれます。食後にピッタリ。●ルビー(山城紅茶・ローゼル) / ローゼルの爽やかな酸味で疲れた体をリフレッシュ。二日酔いにも。



鮮やかな色のローゼル

ワールド・オブ・ギノワン ~多国籍の街を歩く~

ある日の58号線。大山編

私的、きついつか行ってみたい店ベストに入る「孔雀楼」は、ピーコックの愛称で知られる老舗中華料理店。先日、ついに憧れの扉を開けて中へ。静かで重厚で、オリエンタルなインテリア。初めてなのに懐かしいとさえ思うこの感じ。すでに常連らしきサラリーマンが円卓を囲んでランチ中。私は、ランチセットに焼き餃子を頼んで、すっかり有閑マダム気分でご堪能。

沖縄に中国や台湾出身者の多い中、「孔雀楼」もやっぱり上海出身のファミリーが営んでいるのだそう。勢いづいて用もないのに「中國家具」と「キング・ファニチャー」も覗いてみる。螺鈿細工が美しい漆黒の家具がズラリ。レジの周りはオフィスかな? 壁には「福」の文字。火叉神に飾られていたのは、見たことのない中華な神様。おじさんは、何十年も沖縄に住んでるはずなのに欧陽非非みたいにカタコト風なのだった。 text by tel



普天間ヒルズへようこそ

普天間ヒルズのご近所紹介

ヒルズの坂を58号線へ降りきって、海岸エリアのちょうど北谷との境目にある伊佐3丁目界隈。普通の住宅街なんだけど、ぼつりぼつりとお店があるんだよね。

「好吃 ハオチャー」と書かれた小さな看板をたどって行くと、そこはほかほかの肉まん屋さん。揚げたての天ぷら屋さんなんかもあって、意外な発見。「工房 o-gusuya」もそのひとつ。プレハブ建ての工房兼販売所は、小さいながら作家二人が黙々とろくろを回し、器の出来上がる工程が見られて楽しい。壺屋焼きを基にしていて、店名でもある「オーグスヤ」と言われる伝統釉薬が素朴で温かみのある乳白色な器を生み出す。

11月7日に行われるカフェユニゾンの4周年イベントでは、その「工房 o-gusuya」さんが作ったユニゾン・オリジナル銘々皿を記念にプレゼントするよ。 text by tel



エブリデイ・ベジタブル!

沖縄生まれの私にとって、「八百屋さん」はなんだから特別な存在でした。公設市場や農連市場(野菜の卸市場のこと。本土の人には通じない?)は知ってるけど、駅前とか商店街にあるような八百屋さんは無かったです。というのも沖縄は古くからスーパーマーケット文化。郊外に行くとか共同売店という名のなんでも屋さんほとんどでした。ところが近年、そこかしこに野菜専門店が誕生。新鮮な野菜だけが所狭しと並ぶ心躍る「八百屋さん」!

食について、いろいろと取沙汰される昨今ですが、地の物に触れて、旬を感じることから始めれば、自然と関心が高まるはず。ちなみに写真はすべて、宜野湾にある八百屋さんですよ。探して行ってみてね。



be 商品研究所

text by Ohyama (be スタッフ)

NOOKA流、時間の表し方

マシューは、ロンドンのホテルで大きな柱時計を見つけていました。そして、突然気がついたのです。この世にある時間の表現方法がなんと少ないことかと。彼はその場にあった紙ナプキンに可能性のあるアイデアとデザインを描きとめました。1997年、こうしてNOOKA(ヌーカ)は生まれたのです。

NOOKAの腕時計は、ユニークな方法で表現されています。例えば、秒数は小さい窓にデジタル表示され、分数は横軸にメモリが1つずつ増えていき、時間数は12コのドットが塗りつぶされていく。まるで頭の体操です。始めはちょっと分かりづらいと思いますが、でも直感的に、ここは秒数だな、すとここは分数、時間数、と何となく感覚的につかめてきます。

NOOKAを考案したマシュー・ワルドマンは、生粋のニュー Yorker。関西弁も話す彼は、アーティスト、デザイナー、クリエイティブディレクター、そして美術学校などで教鞭を執る教育者でもあります。「時間を読むことのできるファッションアクセサリー」それが、NOOKAの目標です。



NOOKA HP www.nooka.jp

★裏面にスペシャルクーポンあり!

セレクト不動産

text by Takushi (D' spec スタッフ)

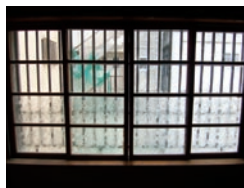
カテゴリー03「改装OK」

この「改装OK」というカテゴリーが気になっている方は結構いると思うんです。かくいう私も「改装OKよ」という物件を求めているからです。気に入った物件だけれど、気になる箇所がある。という場合、「改装OK」なら自分仕様でできるし、なんだか愛着も湧いて、落ち着くってものです。棚をプラスしたり、逆にクローゼットを撤去したり、ドアを取り外したり。多少古くても、色がくすんでいても、手を加えたら甦りそうな可能性のある空間を好む人が少なくないと思います。床材なら、Pタイルを好む人、苦手な人。フローリングにこだわる人、畳間が好きの人から、土間のままでいいという人。壁は、板張り(プリント合板)が苦手な人、クロスを好む人、コンクリート打

ち放しにこだわる人、様々です。特に白い壁を好む方は多く、そんな時「ペイントOK」の承諾があれば、サッとペイントして、白い壁のお部屋を手に入れる事ができますよね。

ただし「改装OK」物件でも、内容によっては承諾できないこともありますので、事前にご相談ください。

自由な物件がココにある=「改装OK」ということなのです。



ごはんですよ♪

text by Yamanouchi (CAFE UNIZON 店長)

フィナンシェ/焼き菓子編

秋の夜長、コーヒーのお供に焼き菓子を食べる。音楽を流しつつ、本を片手に。素敵なひととき。

そんな小粋なひとときのために、まずは焼き菓子焼いてみませんか?

「フィナンシェ」(作りやすい分量)

- 卵白 130g
- ザラメ 100g
- 小麦粉 50g
- コーンスターチ 5g
- アーモンドプードル 50g
- ベーキングパウダー 2.5g
- 有塩バター 130g

1. 卵白は切るように混ぜ、ザラメを加えて泡立てないようにさらに切るように混ぜる。
2. 粉類は合わせてふるいにかけながら、1に加える。混ぜすぎに注意! 少し粉が残るくらいでOK。
3. バターは小さめのなべで弱火にかけて、焦がしバターを作る(黄金色に色づきはじめたら火を止める)。
4. 3の焦がしバターを茶こしなどで不純物を取り除きながら2に加えて、よく混ぜる。
5. もしフィナンシェ型がない場合でもOK。2センチくらいを目安にケーキの型に流して、200℃/15分程度焼く。



4コマ小学生日記

ヨウヨウですよ!! 作:MAO



アツロ神のお告げ



ハッピー・ゴー・ラッキー
ラッキー・ゴー・ハッピー