



May 2010

produced by office UNIZON

BOARD Monthly Schedule

UNIZON bird watch 2010 4月29日(木)~5月31日(月)

シンガー＆ソングライター、birdのユニゾン2度目の写真展です！ ライブもあり！
「"bird" acoustic live in CAFE UNIZON」5月7日(金) 開場：19:00 開演：
20:00 予約3,000円(D別) 当日3,500円(D別) ※100名限定

UNIZON アフリカの風 5月21日(金)

ケニア・ナイロビ在住のフリーライター早川千晶さんによる、生命あふれるアフリカのスライドショーと、近藤ヒロミさんによるアフリカンミュージックの融合。
開場：19:00 開演：19:30 予約1,800円(D別) 当日2,300円(D別)

MIX deco「普段使いの器展」6月5日(土)~6月27日(日)

deccoの初めての作品展。オリジナルの白い食器たちが定番から新作まで並びます。

UNIZON 「一翠窯」陶器展 6月2日(水)~7月5日(月)

県内で人気の陶芸作家、一翠窯によるちょっとユニークな器展。

CAFE UNIZON News!

あなたも今日から重曹マニア！

- 世界でも珍しい、100%天然のベーキングソーダとクエン酸が入荷しました！
- ベーキングソーダは、ネイティブアメリカンの故郷、北米ワシントン州グリーンリバーの地下千数百メートルから掘り出された天然重曹鉱石「トロナ」が成分。汚れ落としや消臭の他、お菓子や料理にも使えます。洗濯も出来ます。これひとつで洗剤いらずの奇跡の粉です。●クエン酸は、植物からとれるデンプンを原料とし、これを醸酵させて作る天然由来の食品添加物です。食品としてはもちろん、お掃除にも使えます。重曹となるとナチュラルクリーニングには欠かせません。●最近のエコブームで、重曹、クエン酸は注目を浴び、書籍や雑誌、インターネットでも沢山の使い方が紹介されていますよ。これから季節、カビや湿気対策にもバッチリおすすめです！



ワールド・オブ・ギノワン ~多国籍の街を歩く~

世界に誇るフティーマ・シティ

宜野湾市って、「世界一危険な基地」といわれる普天間基地の印象が先行してるけど、どこへ行くにもアクセスいいし、じつはファミリー層や若い世代に人気の高いエリア。日本でも有数の外国人登録数の多い市町村で、海岸線に県内有数のリゾートがある一方、街中に広大な田芋畠があつたり、昭和な匂いの商店街が残っていたり…。基地が真ん中にあるドーナツ状の街はもちろん不便だけど、世界的に見てもこんな珍しい構造の街は少ない。

そんなフォトジェニックでインターナショナルでユニークな街・宜野湾市の姿をリミックス、リデザイン。円環状の仮想都市「フティーマ」に創り上げ、ショートトリップを体験できる本が完成しました。作ったのはオフィスユニゾン。編集もデザインも新機軸なこのタウンガイドをきっかけに、宜野湾市の魅力を再認識・再発見してほしいな。
Comming soon! text by tel



『FUTENMA360°』
5月下旬発売予定

普天間ヒルズへようこそ

我が青春のキング・オブ・グルメ！

普天間交差点のキングタコス普天間店。瞬く間に全国区になった、ご存じタコライスの生みの親。本店は普天間と同じく基地の街で知られる金武町。キンタコの命ともいえる、あの味く一たーのタコミートは、金武の工場でだけ作られて、県内の各店に配達されているんだって。ミートのレシピは門外不出。って、創設者のおじーが言ってたぞ。山盛りのタコライスは青春の思い出。バイト帰りに先輩の車で宜野湾ドライブしながらタコライス。たまに金武まで、外人の間でびびりながらぱくつくメモリーデイズ。持ち帰りパックにモリモリのギューギューになったご飯とミートとレタスの三層具合もたまらなくおいしいのだ。未だ一皿ペロリといっちゃう青春時代のすり込みがうらめしいんだけどね。 text by tel



人生にレギュラーミュージックを!

今回から、僕のコラコラムへ(©泉麻人)がレギュラー化しました。ヤギと申します。ここでは、主に音楽を中心に紹介&小噺をしていこうと決めました。というか、それしか取り柄はありません。かわいそうに…。

さて、レギュラーという単語が出ましたが、みなさんが何気なく年に数回聴いてしまう、聴いていて気持ちや気分をニュートラルに戻すアーティスト、アルバムは何でしょう? 新たな気持ちにさせてくれたり、足元を見直す行為を促してくれる音楽は立派な「人生的レギュラー」ですね。そのレギュラーが多い人は、タモさんみたいな大人になれるような気がします。

そこで、ヤギ御用達! 嫌な事はすぐ忘れる、ためのレギュラーミュージック。



SHERICK / Lady You Are

大雑把に言えばブラコンの部類に入る曲ですが、この熱い歌声を聴いたら自然と拳を握り締めてしまいます。刹那さが込み上げてくる曲調も泣かせます。この曲を聴かせて、オチない女性はやめておきましょう。熱い男心を分からぬ鈍感女子は御勘弁です!



James Taylor and the Original Flying Machine 1967

Brighten Your Night With My Day
名盤『Sweet Baby James』以前の自主制作盤に入ってる楽曲。「僕の日の光で、君の夜を照らしてあげよう』タイトルから泣かせます。このダンディズム溢れるやしさを勘違いする女性は、一生、日の光を浴びる事は無いでしょう。



SAKURA / Missing

ご存知、日本が誇るTOSHI KUBOTAの名曲カヴァー。オリジナルを聴くにはちょっと恥ずかしいという感じの時に、原曲に忠実なカヴァーがしつこります。この曲のような、叶わない一途な思いを「だらしない!」の一言で終わらせる女性は…。



大貫妙子 / あなたを思うと

シンプルな歌詞だからこそ、情景がすごく広がります。そこに山弦による、これまたシンプルなパッキング。途中のギターソロはちょっと昭和チックなノスタイルでさえ感じます。この郷愁感を分かち合える女性とは、夫婦別姓でも気にしません。

すべてはチーズのために

イギリス南西部の小さな町、バース。その町の一角にある「The Fine Cheese Company (ザ・ファイン・チーズ・カンパニー)」(以下TFCC) は、2008年のイギリス誌『Retail Week』で、「世界の必ず訪れてほしい店100」にも選ばれた程、本物のチーズを扱う専門店として有名なお店です。昔ながらの伝統製法で生産している農家から集められたチーズたちは、牛乳本来の黄色み、アミノ酸による旨味とマイルドな食感…。う~ん、聞いてるだけでチーズに恋してしまいそうです。

そんなチーズたちのために、TFCCが開発したオリジナルクラッカーがMIX life-styleにやってきました。例えればバジルクラッカー。良質な原料を使いまし。

小麦粉と小麦のふすまが入ったブランフレークの生地にバジルが加えられています。そのまま食べてもしっかりととした食べ応え。まろやかで甘みのあるスイスやノルウェーのチーズに良く合うのだとか。どんなチーズに合うかがひと目でわかる、イラスト入りのパッケージを見るだけでも楽しい気分になれるクラッカーです。



The Fine Cheese Co. HP
www.finecheese.co.uk

入居者のその後…

いろいろな物件を取り扱う中で気付いたこと。変わった物件には変わったお客様が集まるということ。なかでも「改装OK!」の物件には、オリジナル性やこだわりを持った方が多く見られます。そういったユニークな方々との出会い自体うれしいのですが、気になるのはその後です。物件を引き渡した後、どのように改装し、どのような生活、又は利用をされているのかしら? 工夫した所や苦労した所、気に入っているポイントなど、いろいろと知りたくはないですか?

ディ・スペックの物件はすべて、私たち自身が気に入って取り扱うこととなり、それを皆様へご紹介し、ご縁あってご契約となりますから、思い入れもひとしお。「あのコは元気にしてますか?」「いかがお過ご

しですか?」という里親のような気持ちなのです。と/or いうわけで、入居者のその後、人と空間を取材することにしました。現時点で取材済みのうち、1件をウェブサイトで紹介中。撮影のみで取材待ちの物件も1件控えています。今後どんどん取材して、このコーナーでも紹介していく予定です。乞うご期待!

何度も言うようですが、見えないから見たい。知らないから知りたい。のです。



フヨリピヨリ マンガ"朝子"



簡単ピクルス編

じめじめ、むしむしとした季節です。夏が近づいてます。今回は常備菜でつくれる保存食、ピクルスです。お酢のパワーで、湿気でだるーい体をシャキーンとさせませんか。さて、ちなみに日本の漬け物と欧米のピクルスの違いって何だと思います? 漬け物は塩つ気が強く、ピクルスは酸味が強い。ごはんとパン主食の食文化の違いですね。

写真のピクルスはカービングで美しい花の形になった人参、大根を使用。見た目に高級感が出ます。

提供／海老原氏

【ピクルス】 (2人分)

酢 100cc
水 50cc
砂糖 大2
塩 小2
ローリエ 1枚
魔の爪 1本



- 1.全ての材料を入れて、レンジで30秒から40秒加熱
 - 2.ピクルス酢をよく混ぜてから、一口大に切った野菜を漬ける。1日おいたら出来上がり
- ※人参やカボチャなどは、固ゆでしてから入れる
※ローズマリーやオレガノ、バジルなどのハーブを入れるとより美味

