



* kizuna 第23号 *

☆ 今回のテーマ ☆

○啓翁桜のご紹介

○ひなまつりの飾り

○4D エコーフोटギャラリー

○シェフのレシピ集 NO.6

『蛤と桜鯛のアクアパッツァ』



啓翁桜が咲きました！

当院では 12 月下旬から 2 月末頃まで玄関に啓翁桜を飾っています。

1 月～2 月に見頃を迎え、うす紅色の綺麗な花が咲きました！



啓翁桜とは…

1930 年に福岡県久留米市の吉永啓太郎氏によって作られた桜です。

啓翁桜の「啓」の字は啓太郎氏の名前からきています。





3月3日は ひなまつり



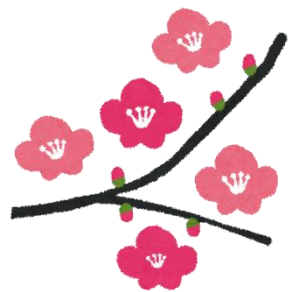
当院のダッフィーと
シェリーメイも
お内裏様とお雛様に
衣装チェンジ！



疫病退散！

受付に飾っている
アマビエちゃん。
疫病除けのご利益が
ありますように！

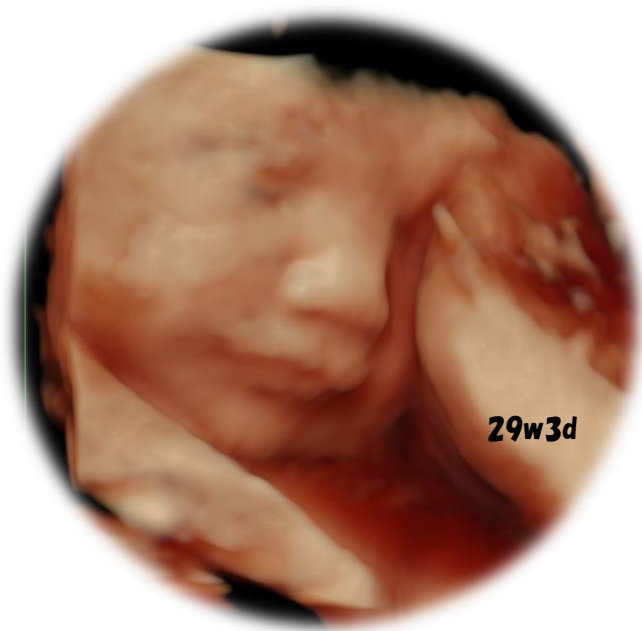




4D エコーフォトギャラリー



診察室とエコー室で撮れた
可愛い赤ちゃんの写真を
紹介します！





春が旬！イタリア料理でひな祭り

蛤と桜鯛のアクアパッツァ

Chef - Shinobu Yamaguchi



材料（4 人前）

- 真鯛切身 4 切れ
- ミニトマト 10 個くらい
- 蛤（または浅利） 12 粒
- にんにく（みじん切り） . . . 1 片
- 白ワイン 大さじ 4
- オリーブオイル（仕上用） 大さじ 2
- 塩・胡椒 適量

※季節野菜やハーブなどお好みで



★ブイヨンを使わず、魚介を水とトマトで煮込んだ素材本来の味を楽しむイタリア料理。

お魚はタイ、スズキ、タラなどクセの少ない白身で、皮や骨から出るうま味が味に深みを与えるので丸ごと一匹、もしくは皮付きの切り身がおススメ！

作り方

- ①真鯛に塩を振って5分程おき、出てきた水分をふき取ったあと、フライパンで熱したオリーブオイル（分量外）で皮目から先に中火で両面を焼きます。
- ②焼き色がついたら弱火にしてみじん切りにしたニンニクを加え、香りがでたら蛤、ミニトマト、白ワイン、水を加える。※水は材料が浸る程度。

皮目をこんがり焼くことで香ばしく仕上がります！



- ③強火にしてフタをし、5分程蒸し煮にしましょう。

- ④蛤の口が開き、魚に火が通ったら塩・胡椒で味を整え、オリーブオイルを加えて完成です。

季節の野菜やハーブ、オリーブを加えると、彩りよく、より深い味わいになります。



オリーブオイルを加えたらフライパンをゆすって、水分と乳化させましょう