



* kizuna 第25号 *

☆ 今回のテーマ ☆

○芸術の秋特集

○お手軽モンブラン

○4Dエコーフォトギャラリー



新津産科婦人科クリニック「芸術の秋」

クリニックに飾ってある作品をいくつかご紹介します。

受付

受付では【あまびえ】や【ダッフィー&シェリーメイ】がお出迎えしています。

このあまびえは江戸時代から受け継ぐ伝統技術『江戸木目込人形』を作る、塚田工房 人形師 六代 詠春さんの作品です。コロナウイルスの感染が1日でも早く収束しますようにという願いが込められています。

ダッフィー&シェリーメイは季節によって洋服が替わります。
ハロウィンの仮装や着物を着ている時もあります。
受付時、ぜひチェックしてみてください。



待合室

診察室前に飾られている作品は【マグニフィセント・パリ】です。
星が輝く夜の風景とカラフルなパリの街並みが描かれています。
近くで見ると立体になっているのがわかります!!

アーティストは【Chales Fazzino (チャールズ・ファジーノ)】
です。ニューヨーク在住。ポップアートの第一人者です。
1999 年米国オリンピックオフィシャルアーティストに抜
擢され、シドニーから平昌まで夏冬 10 大会連続でオリン
ピックの公式作品を制作しています。



会計

会計で優しい光を灯してくれているランプは、
北海道小樽市にある老舗のガラス製品工房北一硝子の作品です。
作品はすべて職人さんによる手作りなので、同じ製品
でもよく見ると微妙な差異があるそうです。
会計に飾ってあるランプも世界に一つ
だけのランプです!!



クリニックには他にも絵や置き物などが飾ってあります

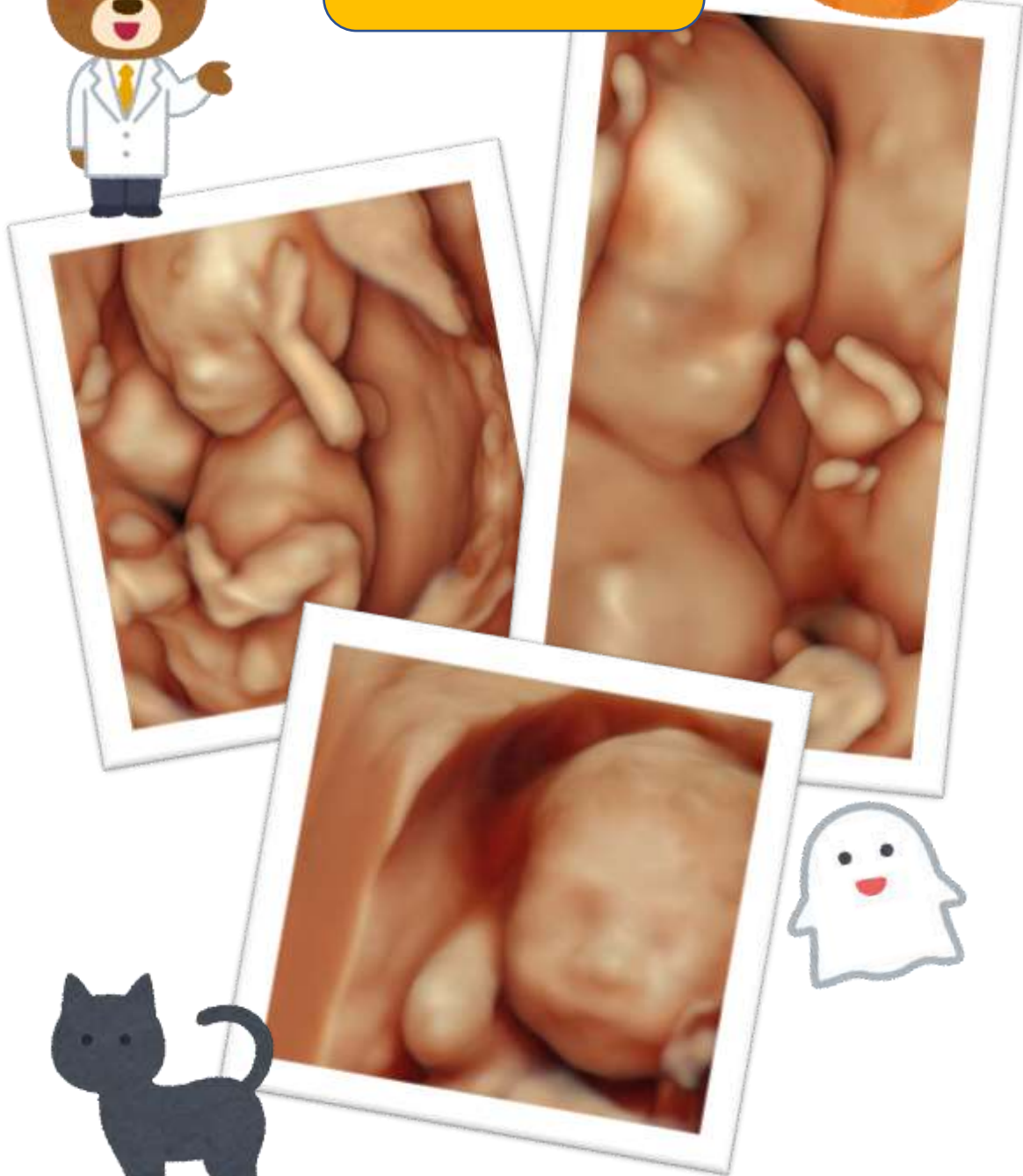
ぜひ芸術の秋を感じてみてください♪



4D エコーフォトギャラリー



今回も診察室で撮れた
かわいい赤ちゃんの
写真をご紹介します！





100円ショップの絞り袋と口金、甘栗で秋のスイーツ！

お手軽 モンブラン

Shinobu Yamaguchi



材料

8cmココット容器4ヶ分程度

[1] モンブランクリーム

- むき甘栗 200g
- 牛乳 150g
- 砂糖 40g

[2] 甘栗のホイップクリーム

- 生クリーム 150g
- 砂糖 8g
- むき甘栗 20g
- バニラエッセンス 少々

[3] 飾り用 各お好みで適量

- カステラ、スポンジケーキなど
- むき甘栗（飾り用）
- 粉糖



作り方

[1]モンブランクリームを作ろう

- ①材料をミキサーに入れてなるべく粒が残らないようにしっかりと回しましょう。
- ②鍋に移し弱火で水分を飛ばします。
※鍋底にうすい膜が張る程度によく混ぜながら！



- ③バットに移してラップをしっかりと貼り冷まします。※常温で粗熱がとれるまで。

[2]甘栗ホイップクリームを作ろう

- ①生クリームに砂糖を加えてクリームを立てます。
- ②甘栗を細かく刻み、バニラエッセンス数滴とクリームに加えて良く混ぜればOK。

[3]仕上げ

- ①[1]、[2]のクリームをそれぞれ絞り袋に入れて準備します。
- ②ココット容器に市販のカステラなどを入れて[2]の甘栗ホイップクリームを絞ります。
※絞ったあとはヘラで平らにのばして。
- ③[1]のモンブランクリームを器のフチからゆっくりと同じ力で均等に絞っていきます。
※一段ずつ向きを変えて同じように！



- ④中心に飾りの甘栗を乗せて、粉糖をふったら完成。