

月刊

立川と語ろう 立川に生きよう

# えくとびあん

〈EKUTEBIAN VOL.10 APRIL 1992-EKUTEBIAN〉

4

まい あーと ■アクリル画  
「I can see for miles」 by 横下典明

# ダックワーズは プルミエール

(一番町18 31-4835)



店長の遠山さんは銀座の名門マキシムドパリで修行。フランスのダックワーズ地方のお菓子がそのまま名前に。アーモンドブレッドと粉糖をメインにしたものです。口当りがソフト。



## ソース味の手焼き煎餅は 信濃屋

(富士見町18 24-4708)



あれっ? 噛んでみてもパリッとはしない。今までの煎餅の予想を裏切る噛み心地がかえって新鮮で人気。焼き立てを熱いうちに乾燥させないで、そのままパック。酒のつまみにもいい。



手間がかかるので、まず、他のお煎餅屋さんにはないのが、このソース味の手焼き煎餅。生ける美味しい。俳優の小沢昭一さんもここをご愛用。

# スリー・オクロック・ストーリー

THREE O'CLOCK STORY ➡

I N T A C H I K A W A

数ある立川のお菓子の中から、今とってもユニークな味を厳選。おやつが一層楽しくなるよう、また、おもしろい時間。

“おこじょ”とは多摩のむかし言葉で三時のおやつの意味とか。本場の唐揚と純粋蜂蜜で独特な製法により焼き上げたソフトなお菓子。皮はどう焼きよりも柔らかい。



おこじゅは  
紀の国屋

(鶴町18 25-16555)

えくてびあんは、こう言っているけど、私はこっちの方が美味しいと思うの。など、など。そんな会話もしながらブツブツと論争するもよし。

フエナンシェは  
エミリーフローレ

(堀町18 27-4-38)



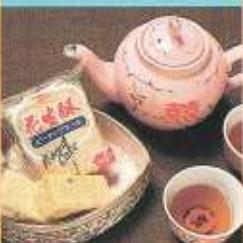
バターとアーモンドの風味がきいて軽い焼き上がりなのでつい手が伸びる。フェナンシェとは、形が金塊に似ていることから、貴族家という意味。貴族家になった気分をパクリ…

ピーナツケー キは  
泰平産業

(高松町18 24-2895)

うぐいすソフトは  
二木のパン

(堀町18 22-2278)



ピーナツの風味が口いっぱいに広がるケーキこれにジャスマミティーがあればおもてなしにも新鮮さが一番広がる



うぐいすソフトは  
二木のパン

(堀町18 22-2278)





■山崎健一さん  
(若葉町1丁目)  
愛機→ニコン・ニューF  
M 2



## 私の傑作選

# NICE SHOT!

NO.9

誰のアルバムにもキラリと光る一枚がある。  
撮れた！と思った。シャッターが鮮い。

■小川輝一さん  
(高松町3丁目)  
愛機→ニコンF-  
801

