



Floriental Cafe

Floriental 15th Anniversary, Thank You!!



C81 新刊『丘の上の小さな太陽 ver.2011』

FF5 女の子本・工藤静香の楽曲をモチーフにした三部構成の短編小説
**1997年発行版 + 2005年WEB掲載修正加筆版を
 本日リメイク発行 (A5・32P・200円)**

◆お久し振りです or 初めまして。森宮 裕 (もりみやひろ) です。

一時は車椅子生活に突入したりもしましたが、なんとか無事にオフライン同人に復活しました。2007年冬コミ以来の
 コミケ・サークル参戦！(夏コミは売り子も兼ねて委託させて頂いたりしましたけど、Floriental名義では久し振り)

◆さてさて。本日の新刊は1997年に発行(2005年にファリスの話だけ修正加筆してWEB掲載)した本のリメイク版です。
 4月のFFオンラインに出たあと「そいえばウチって今年で15周年だっけ」と気がついて、何か感謝企画的なことをやりたいな～とか思ったのと、書いた張本人がリメイク版を本の形で読みたくなつたというw

大きな修正はファリスの本名のミドルネームくらいですが(2008年発行の『ファイナルファンタジー20thアニバーサリー アルティマニア』で公式に“シュヴィール”と出たので)、他にも全体的に微妙に手直してあります。夏コミ前には原稿90%以上仕上がってたという、森宮かつてない進行状況w(まあ大貫妙子が作詞した歌詞を掲載するために、JASRACの許諾を得る準備が必要だったというのもあるんですけどね)

◆ウチの本来のメインである『小説版FF5』シリーズですが、発行自体は諦めていません。ただ、色々(主に経済的に)
 厳しい状況なので、来年の夏か冬あたりに比較的ページ数の少ない『ロンカ神話』という第一世界の聖書的な本を出した
 いと思っています。一応この本は“外伝”的なカテゴリで当初から出そうと考えていた本。……物語の骨組み自体は本編
 第三部で書いてるので、あとは物語色を上げるための肉付け。(それが一番大変かも)

◆慢性的な売り子さん不足：これを書いている時点(2011年12月24日午前5時)では、冬コミの売り子さんは最悪の場合で「最終兵器彼女(森宮のママさん)に午前中だけ入ってもらう」という結構ハチャメチャな状況です。(でもママさん、前にも売り子やったことあって、お隣のサークルさんのポストカード買ったりして、何気に違和感なくコミケに溶け込んでたという……w 私が生まれる前から手塚治虫ファンっていうのがポイントかも)

金銭が絡むから、うかつに公募できないんですね。昔、コミケ会場で本を万引きされた(※売り子さんにではない)
 ことがあるので、余計に用心しちゃうというか。あと、東日本大震災復興支援チャリティーの一環でスペースに募金箱を設置しているので、お互いに信用できる必要があるというか。

——で。お会いしたことのある方やメールのやりとりをしたことがある方。もしくはオンライン申込可能で合体OKな
 サークルさん。森宮的には自分が席を外すときだけスペースを見ていて頂ければ充分なので、本当にもう本を差し上げる
 くらいしかお礼ができませんが、「それでもいいよ～」という方はご連絡下さいませ。

◆ではでは。寒さに負けず、皆様よいお年を！

(本日のスペース No. C81・1日目・東2・V-18a)

Floriental 連絡先

サイト：<http://www.floriental.net/> (PC・携帯共通)
 ブログ：<http://floriental.blog52.fc2.com/>
 メール：florientalnet@yahoo.co.jp (一般公開用) pixiv : 2672329 Twitter : hiro315

【2012年イベント参加予定】 8月：夏コミ 12月：冬コミ その他FFオンライン etc...

*イベント参加など最新の情報は、サイトやブログを御覧下さい。

森宮家の台所

寒い季節に温まる レンジで簡単マサラ・チャイ



森宮：なんか突然的に始めました、森宮 裕の
軽食お料理コーナー！

クルル：ゲストで来ましたクルルでーす♡
通し番号の単位が『鍋』ってあたりが
森宮テイスト！
っていうか、コレ連載するつもり満々？
森宮：ネタが出れば、またやるかもね。
まーともあれ記念すべき一発目、私が
最近ハマって飲んでいる、スパイシーな
ショウガたっぷりマサラ・チャイを
ご紹介します。

クルル：ショウガにはね～、体を温めてくれる
効果があるんだよ～。

森宮：そう。これ飲むと、ホントもう汗ばむ
くらい温まるときもあるし。



【材料】3杯分

ティーバッグ 3つ／水 200cc／牛乳 200cc／クリープ 15g／砂糖 20～30g（好みで増減）
ショウガ ひとかけ／クローブ（ホール） 2つ／シナモン（スティックなら1本・パウダーなら好みで）

クルル：……クリープ？

森宮：うん、クリープ。特濃牛乳とか使わなくても簡単にミルク感アップできるの。そこが私のオリジナル。

【作り方】

- ①レンジOKのティーポットに、水・スライスしたショウガ・クローブを入れて、500Wのレンジで4分加熱します。
※シナモンスティックを使うときは、この時点で軽く碎いて入れて一緒に加熱。パウダーを使うときは香りが飛ぶのでここでは入れないこと。
- ②ティーバッグをポットに入れて3分間放置。金具が付いているティーバッグを使う場合は、先に外しておきます。
- ③ポットにティーバッグを入れたまま、レンジで3分間加熱。ふきこぼれそうになったら一旦止めて、1分くらいおいてから再度加熱。
- ④ティーバッグを入れたまま、牛乳をポットに注いでレンジで4分弱加熱。500Wだと約3分40秒で沸騰寸前になるので、ふきこぼれる前にレンジから取り出します。
- ⑤ティーバッグをポットから取り出し、砂糖とクリープ（シナモンパウダーを使うときはここで）を入れ、軽く混ぜて、茶漉しを通してカップに注いで完成。

森宮：……と、まあこんな感じ。鍋で作るより洗い物が楽できます。ウチ、テフロン加工のミルクパンないしねえ。

クルル：ショウガ“ひとかけ”って、具体的にはどのくらい？

森宮：私が作るときは15gくらいかな？かなり適当。好みで増減して下さい。あと、クローブはホールのままでも香りが強いので、潰したりとかしなくて大丈夫です。それと、チャイは甘いほうが美味しいので砂糖多目で。

クルル：太るよ～。

森宮：全然平気。自分が飲むときはパルスイート使ってるからw

森宮&クルル：それでは、またの機会があったら『森宮家の台所』でお会いしましょう♡