



新年明けましておめでとうございます。

2021年、丑年の今年は先を急がず着実に物事を進める事が大切な年だそうです。去年播いた種をじっくりと育て、結果を求めるのではなく結果につながる道をコツコツと積み上げて行く年。きっと明るく希望に満ちた年になると期待しています。 Happy New Year!! 2021 is the year of Ox. Oxen are the symbol of diligence, persistence and honesty. So this year, don't rush things. Take time and be patients as you nourish the seeds you planted in the past.

Mark Your Calendar



1/31 Sunday: Coffee morning @ Tillie K. Fowler Park
(7000 Roosevelt Blvd. 10am-12pm)

2/26,27,28 Fri, Sat, Sun: World of Nations @Downtown (10am to 7pm)

***No Coffee Morning in February due to World of Nations**

3/28 Sunday: Coffee morning @ Location TBD



1月16日(土)JAJ ガレージセール; 寒い朝でしたが、早くからお手伝いに来ていただいた方々ありがとうございました。又沢山のドネーション品を寄付していただき大変感謝しています。皆様のご協力のお陰で、目標達成額を集める事ができました。ワールドオブネーションズ参加費用の一部に当てさせていただきます。

1/16 Sat: JAJ Garage sale
Despite of super cold morning, for those came to help out thank you so much!! We couldn't have done this without your help. I also thank you for donating many items. Because of your support we have reached our goal amount which will be used for the World of Nations participation fee.

1/16 Sat: JAJ Garage sale

Despite of super cold morning, for those came to help out thank you so much!! We couldn't have done this without your help. I also thank you for donating many items. Because of your support we have reached our goal amount which will be used for the World of Nations participation fee.



11月、12月とキャンセルしていたコーヒーモーニングですが、2020年最初の今月はNAS 前の公園で開催します。1月31日(日)の10時から12時です。各自お飲み物やお菓子を持ってお集まりください。

物やお菓子を持ってお集まりください。

1/31 Sun: Coffee Morning at Tillie K. Fowler regional park @7000 Roosevelt Blvd. **10am**. Bring your coffee and let's get together at beautiful Tillie K. Fowler for our first Coffee Morning of 2021!!



♡ パレンタインデースペシャル ♡

パティシエのとも子さんからのレシピです。来月にはもう日本にご帰国だ

そうで、今回は特別に彼女の生チョコスレシピをシェアしていただきました。

♡ Valentine Day special recipe!! ♡ Some of you know Patissiere Tomoko. She's been satisfying our sweet tooth for past few years. Unfortunately, her time in Jacksonville is coming to an end soon. This month she is shearing her favorite Chocolate recipe as her farewell gift to all of us.

生チョコ/nama-chocolate (Japanese ganache) 12cm × 18cm **材料**

1. 生クリーム / Heavy cream 100cc (Heavy whipping cream or regular whipping cream)
2. チョコレート/Chocolate 120g (スイート、ビターお好きな味で大丈夫です/Sweet, bitter, whatever you prefer)
3. リキュール/Liqueur 1 ½ Table spoon (お勧めはグランマニエです。他にはコアントロー、ブラックラムも合います。Grand Marnier, Cointreau, or Black Rum goes well)
4. ココアパウダー/Coco powder As much as you like (仕上げ用です/ for finishing)



作り方

- ①チョコレートは包丁で細かく刻みます。
- ②生クリームを耐熱ボウルにいれ 600W で 1 分前後加熱し、チョコレートを一気に加えて(木)べらでよく混ぜて溶かす。
- ③リキュールを加えて、バットに流し入れ表面を平らにならす。(バットにはラップ又は、オーブンシートを敷く)
- ④そのまま固まらせます。(冷蔵庫へ入れると表面に脂肪分が浮いてくるので、室温で固めます)好きなサイズにカットし茶こしにココアを入れて上から振りかける。出来上がりです♥

1. Chop up chocolate in small pieces.
2. Place whipping cream in microwave and cook for a minute. Add the chocolate and mix well with spatula and add your favorite liqueur.
3. Place plastic wrap or parchment paper inside of the container and pour #2.
4. Let it set in the room temperature. (Don't put in the fridge, fat will float in the surface.)
5. Sprinkle some cocoa powder after slicing.



Photo by Tomoko

**PLEASE READ:
IMPORTANT
MESSAGE**

ヤングきえ・ジャクソンビル日本人会会長
Kie Young, Japanese Association of Jacksonville, FL

**ジャクソンビル日本人会では全てのイベントの際、CDCを始めとするガイドラインに沿って計画、行動します。 **JAJ will be following CDC and other guidelines to plan and conduct future events.