Tea Time

第56号　2016年6月15日

4月にまた日本で大きな地震がありましたね。地震のニュースはあまり聞かない九州だったため、驚きました。被害を受けた地域が早く修復される事を祈っています。災害のニュースを聞くたびに、自然災害は何処にでも起こりうる事なのだとしみじみと感じます。テロ事件も同じで何処でも起こりうる時代です。でも怖がって日々を過ごすのではなく、平和な日常生活を大切にエンジョイすることが大事だと思います。夏は日本へ里帰りされたり、家族旅行へ出掛ける方が多いと思います。空港など人が大勢集まる場所では、常に周りの状況を把握することを忘れずに、でも家族・友人との再会を、または家族水入らずの旅行を満喫して下さい。

私達Tea Time 編集員は、読者の方々の日常生活をもっとエンジョイ出来るお手伝いが出来ればと思っています。ご意見・ご感想などありましたら是非、裏表紙にあるメールアドレスまでご投稿お願い致します。

Tea Time のバックナンバーはこちらからご利用ください
http:teatime-va.jimdo.com

夏のさわやかドリンク

ハチミツレモンジンジャーティー

《材料》
はちみつ　2 cup
レモン　3個　よく洗い薄い輪切りに。
生姜　½ cup　よく洗い皮付きのまま薄切りに。
アイスティー　1 cup
作り方）
1. 密閉容器にレモン、生姜、はちみつを入れ数時間おく。
2. アイスティーに1.を2~3Tbs加え混ぜる。
＊炭酸水に入れて飲んでも美味。

バルサミコドリンク

《材料》
好みのフレーバーバルサミコ酢　2Tbs
炭酸水　½ cup
氷　適量
作り方）
グラスの中にバルサミコ酢、炭酸水、氷を加え軽く混ぜ合わせる。
＊苺、ラズベリー、ブルーベリー、フィグ、ザクロ等のフレーバーがある。
専門店に行くと試飲をさせてくれるので好みのものを見つけるのも楽しい。

ホワイトサングリア

《材料》
Fuji リンゴ　1個、ホワイトピーチ　3個、ミントの葉　少々、グラニュー糖　¼cup 、好みの白ワイン　1本（750ml）
作り方）
1. リンゴはよく洗い真ん中の芯を取り除き、薄切りにする。ホワイトピーチは洗って皮を剥き一口大に切る。
2. 1リットルの容器にワインを入れグラニュー糖を加えよく混ぜる。
3. 2.の中に1.と、ミントを加え混ぜ、冷蔵庫の中で一晩寝かせて出来上がり。

知ってると便利！アメリカの宅配サービス

アメリカにもあったんです！今回は、国内で利用できる様々な便利宅配サービスをご案内します。

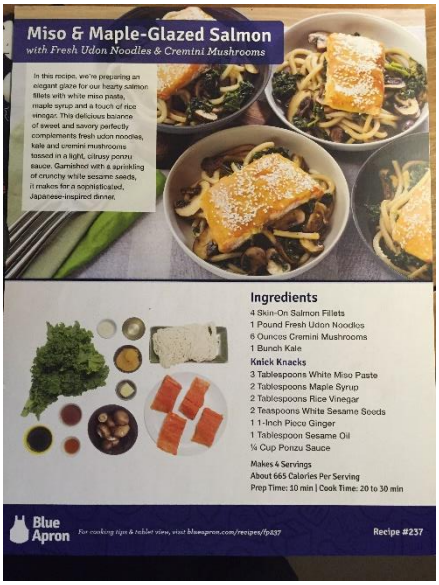
blueapron.com

日本でいう、ヨシケイやタイヘイなどのような夕食食材宅配サービス。登録は無料。食材と写真入りレシピが保冷された専用の箱に入り、指定した曜日に週一度配達される。2人分か4人分のファミリープランどちらかを選ぶ。

2人分プラン：　夕食3回分の配達で$59.94。6つのメニューのうちから3つ好きなものを選ぶ。

ファミリープラン（4人分）：夕食2回分か4回分の配達。週2回分で$69.92。週2回の場合は、4つのメニューのうちから2つ選ぶ。

地域によって配達される曜日が異なり、Hampton Roadsでは水曜日から土曜日のいずれかを指定する。家にいなくても玄関のドアの所に置いて行ってくれる。材料はきちんと計られ包装されているので、無駄が出ない。保冷がしっかりされているので、その日のうちに冷蔵庫に入れれば全く問題ない。写真付きの分かりやすいレシピが同封されてくる。ほとんどの料理は1時間もあればできる。忙しい時や病気の時など、家族でも手伝えるのがうれしい。バケーションなどで家を留守にする週は、休むことが可能。
ファミリープランは、肉料理2種、魚料理1種、ベジタリアン料理1種が標準。普通のアメリカの家庭で出されるメニューとは少し違い、ギリシャ風のものや、アジア系エスニック風のものもあり、家族にはなかなか好評。同じメニューが一年以内に繰り返される事はないという。携帯用のアプリもあり、ここからメニューの選択、スケジュールの変更等ができる。過去に提供されたレシピは検索・保存もできるので、気に入ったレシピは再度作ることができる。
箱や保冷剤などはリサイクルが可能。地域のルールに沿ってリサイクルをするか、2回分以上まとめて郵便局からBlue Apronに送料無料で返送することができる。
また月に6本、2人用500mlの料理に合わせたワインの購入もできる。



他にもSunbasket, Marley Spoon, Hello Fresh, Plated, Home Chef など同じようなサービスはいくつかある。
サービスはいつでもキャンセルできるので、数社試してみて、自分にあったサービスを決めるのも良い。

STITCH FIX

stitchfix.com

プロのスタイリストがコーディネートしてくれた洋服やアクセサリーなどを定期的に宅配してくれるサービス。登録は無料。アカウント、プロフィールを作る際、自分のサイズや好みのスタイル、予算などを入力する。
宅配希望の日に5点セットで送られてくる。その時点でスタイリスト料$20がかかる。送られてきた品物は5点全て試着し、気に入ったものだけ購入、支払いをする。購入しない物は3日以内に同封されている無料返品用の袋に入れ、郵便に出せば良い。1点でも購入すれば、スタイリスト料$20はその値段に充てられる。5点全て購入すると25%OFFとなる。

定期的な宅配を希望する場合は、2~3週間ごと、毎月、隔月、3か月ごとに一回から選べる。あるいは、自分の都合のいい時に、その都度頼むこともできる。次回の宅配を休むことも可能。1点の平均価格は$50ほど。編集員が試してみた宅配には、トップスが2点、カーディガン1点、ジーンズ1点、靴が1点入っていた。初回だったせいか、無難なスタイルで全て手持ちの洋服と合わせやすく、25%のディスカウントが加わり、5点で合計$207となった。

忙しくてなかなか買い物に行けない人や、買い物に行ってもなかなか決められない人などに便利なサービス。
サイズもXSからあり、日本人には嬉しいPetiteサイズもある。サイズが合わない場合は交換のリクエストができるが、希望のサイズと交換できるかどうかは必ずしも保証はできないとの事。スマホ用のアプリもあり、自分の写真をスタイリストに送ったり、次回に送ってほしい物のリクエストなどもできる。

pley

Pley レンタルToy: pley.com
毎月決まった料金で、子供の年齢に合わせておもちゃがレンタルできるサービス。
子供が好きかどうか分からないおもちゃを買う代わりに、借りて遊び、飽きたら返送して次のおもちゃを送ってもらうというもの。子供が気に入ったおもちゃは、購入することができる。
おもちゃはきちんと洗浄・消毒してくれるので安心。
おじいちゃん・おばあちゃんからお孫さんへの贈り物などに良いのでは？

OBERWEIS

Oberweis 牛乳配達: oberweis.com
スーパーで買う牛乳とは違うフレッシュで濃厚なローカル牛乳の配達サービス。提供される専用のクーラーボックスを玄関のドアの所に置く。ガラスの瓶はハーフガロンの大きさ（1.89 リットル）で、全乳は$3.99、低脂肪は$3.69。
飲み終わったら、洗った瓶をクーラーボックスに入れておくと、回収・洗浄・消毒され、繰り返し使用される。牛乳の他にも卵やベーグル、パイ、専用の保冷容器でアイスクリームなどのデリバリーも扱っている。

レシピ

超なめらかプリンケーキ

「お口の中で溶けちゃう感覚がなんともたまらない！」と、リクエストの多いデザートです。
プリン液を3回濾すという手間がかかりますが、「す」が出来にくくなり滑らかさが増すので、
この作業だけは省かないでくださいね。

材料：《6インチ丸型1個分》

カラメル

グラニュー糖	¼ cup + 1Tbs
水	1Tbs
熱湯	2Tbs

プリン液

牛乳	1 ½ cup
グラニュー糖	¼ cup + 1Tbs
卵（L）	3個
ピュアバニラエクストラクト	2tsp

スポンジ

cake flour	¼ cup + 1 tsp
グラニュー糖	3Tbs
卵 (L)	1個
バター	¾ tsp
牛乳	1Tbs

下準備： 型に分量外のバターを薄く塗っておく。オーブンは340ºFに温めておく。湯を沸かしておく。バターと牛乳は電子レンジで数秒温めて混ぜておく。cake flourは振るっておく。卵を室温に戻しておく。

作り方：

カラメル

1. 鍋にグラニュー糖と水を入れ中火にかける。かき混ぜないこと！
   約5分位煮ると色づいてきてカラメルの香りがするので、火を止めて熱湯を加える。（飛び散るので火傷に注意）
2. 1.を型へ静かに流し入れる。この鍋はそのままプリン液を作るので洗わなくてよい。

プリン液

3. カラメルを作った鍋に牛乳とグラニュー糖を入れ中火で沸騰しないように気をつけながら完全にグラニュー糖を煮溶かす。
4. ボウルに卵3個を割り入れ、泡立器で泡立てないようによく混ぜ合わせる。
5. 4.に3.を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。全部混ざったら3回濾す。
6. 濾し終わったプリン液にピュアバニラエクストラクトを混ぜ、カラメルの入っている型に静かに流し入れる。

スポンジ

7. 別のボウルに室温に戻した卵と砂糖を入れる。白っぽくなり生地を垂らして「の」の字が書けるくらいまで泡立てる。
8. 7.に粉を一度に入れ、粉っぽさが無くなるまでスパチュラでさっくり混ぜる。混ぜておいたバター+牛乳を入れて軽く混ぜ合わせる。
9. プリン液の入った型の中に8.を静かに回し入れる。

焼き

10. 湯煎焼きする。型より大きめの耐熱器に上記の型を入れ、容器の高さの1/4強位まで湯を張り、予熱してあるオーブンの中に入れ、320ºFに下げて45分焼く。
11. 生地に竹串を刺してなにもついてこなかったら出来上がり。オーブンから取り出してあら熱を取ったら冷蔵庫で完全に冷す。
12. 冷えたら型の周りを温かいタオルなどで少し温め、ナイフなどで一周させて皿をかぶせてひっくり返す。

クラムベイク

夏にぴったり、ピクニックテーブルを囲んで豪快に手づかみで食べる野趣豊かなメニューです。（アサリはLittle Neck Clamを使用。）

材料：《4~5人分》

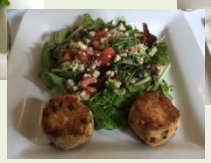
レッドポテト(小)	1lb
アサリ	4ダース
トウモロコシ	5本(各3等分)
殻付き海老	2lbs
蟹足	1lb
レモン	2個（各くし形4等分）
生オレガノ	2Tbs
無塩バター	4Tbs
水	¾ cup
白ワイン	1本
ニンニク	5片 みじん切り
スイートオニオン	1個 みじん切り
塩、こしょう	少々
美味しいバゲット	1本

下準備： アサリは砂抜き後、水をはったボウルに入れて一つずつブラシでこすり、数回きれいに洗う。殻付きの海老は洗って背わたを取っておく。

作り方：

1. 12～14クオートの大きさの鍋に水、白ワイン、スイートオニオン、レッドポテト、塩、胡椒を入れ、沸騰してから10分茹でる。
2. トウモロコシ、蟹足、アサリ、ニンニク、レモン、生オレガノ、バターをのせ、やや強めの中火で蓋をして約12分蒸し煮する。
3. アサリの殻が開いたら、殻付き海老を一番上に乗せ蓋をして余熱で約4分蒸す。
4. 大皿に具を取り出し、茹で汁はつけ汁として供する（茹で汁は濾した方が良い）。茹で汁は好みで、ポン酢などで割っても良し。バゲットをつけて食べても美味。

レストラン＆ベーカリー



Cochon on 2nd

311 Second St., Williamsburg
電話：757-229-1199　www.cochonon2nd.com
月曜定休　火～土：　ランチ11:30am－2pm、ディナー 5pm－9pm　日：ディナー 5pm－9pm

オーナーシェフのNeil Griggsは過去30年、クリントン大統領就任式ディナーのケータリングや5つ星レストランでの経験を経て、つい最近ホームタウンWilliamsburgに「シェフこだわりの料理を居心地のよい空間で楽しんでもらおう」とオープンしたのがこのレストラン。吹き抜けの高い天井に大きな窓、店内はフレンチカントリーの垢抜けたインテリアで、木のテーブルや椅子などが木の温かみを感じさせてくれる。バーカウンターもあり、調理場はオープンキッチン。まずはアペタイザーにFried oyster cocktail ($14)を試した。生牡蠣にごく薄い衣をかぶせてサクっと揚げたものが大き目のカクテルグラスに盛られ、添えられたディップソースにつけて食べる。美味しい!! 中は生牡蠣のまま、ソースもいいお味。ランチメニューの主体はサラダとサンドイッチだが、それぞれがこだわりの一品となっているので、「その辺の軽食」ではない。連れ合いは本日のスペシャルの一つ、クラブケーキ添えのサラダ($14)を試す。クラブケーキ2個は蟹の身がしっかりつまって、小ぶりの割には満足。サラダも多種の野菜にバルサミコ酢ベースのドレッシングがからまっており、ヘルシー感あふれる一品。私が注文したのはSlow smoked pork with chipotle BBQ sauce ($13)。柔らかくてジューシーなBBQポークがトーストされたバンにはさまれて供され、大満足の美味しさ。ディナーメニューはさらに期待を裏切らないであろうことを確信、私のお気に入りレストランに決定となった。メニューは季節によって替わるので、折々に足を運びたい。

Mikado Japanese & Thai Restaurant

1249 Cedar Road, Chesapeake
電話：757-842-6488　　www.mikadochesapeake.com
月～木 11am－10pm、金・土 11am－11pm、日 12pm－9:30pm

目立ったお店のない Las Gaviotas Shopping Center の一角にあり、店構えはパッとしないが、予想以上に美味しいレストランだった。メインの道路 (Cedar Road) からは見えないが、Patient First とガソリンスタンド(Sunoco) の後ろ側にある。まずSushi Bar Appetizers からAmazing Salmon ($6.95) を注文。アスパラとカニカマを巻いたサーモンの上にシラントロ・ライム・シラチャーソースがのっていて、このハーモニーが何とも言えない。スープで選んだTom Yum Koong ($3.95) は辛みとコクがあり、一気にのんでしまった。20種類のThai Special の中から選んだPad Thai ($12.95) は、期待を裏切らない味。付いてきたお味噌汁は、日本人シェフでないお店なのになかなか美味しい。この他、60種類以上の巻物、Bento Box、様々な単品など、とにかくメニューの種類が多い。テイクアウト用には、電話注文だけでなく、ウェブサイトからオンライン注文もできる。和食とタイ料理が好きな人には是非お勧めしたいお店である。

私の街の気になるお店

THE BAKEHOUSE AT CHELSEA

1233 W Olney Rd., Norfolk　電話：757-644-6939

火~土：6am－8pm
金　：6am－9pm
土　：8am－9pm
日　：8am－6pm

カリっ、ふわっ、もちっ！ 薪窯でその日に焼き上げられるオーガニックの自家製パンは、どれも皮がパリッと香ばしく、中はもっちりとした歯ごたえがあり、パンの旨味が口の中にゆっくりとひろがる。「うわー、美味しい」と思った瞬間、またパンにかぶりつく。噛むほどに味わい深くあとをひく美味しさ。季節のPizzaを求めて訪れたお店で、思わず嬉しい自家製パンとの出会い。簡素な佇まいの店内に入ると、焼き上げられたパンが並ぶショーケースと大きな薪窯に目を奪われる。そしてなんとも食欲をそそるPizzaの匂い。季節のPizza (Pizza Marinara)を注文し、焼き上がりを待つ間に、目移りしながらパンを購入。15分ほどで焼きあがったのは薄めの生地にバランス良くソースの風味がきいたフレッシュチーズとトマトのPizza。食感も味も軽いので、あっという間に完食。紙箱に入って渡されるので、店内や外のテーブルで食べても良し、持ち帰っても良し。
Pizzaのサイズは、S (8インチ、$8-11)、M (12インチ、$12-15.75)、L (16インチ、$16.75-21.25)の三種類。次回は小さめのサイズで数種類のPizzaを楽しみたい。Pizzaを焼き始めるのは午前10時半以降とのこと。
パン($5.95-6.75)とペストリー($1.75-4.60)の種類は曜日によって異なり、メニューにない季節もののペストリーが店頭に並ぶことも多い。時間帯によってはショーケースが空っぽに近いことも。朝のメニューには、自分でバンズと中身を選んで注文できるサンドイッチがある。

歩いてみよう 地元のウォーキングコース

日本では歩くことが生活の一部となっていますが、外出時のほとんどは自宅から車でというHampton Roadsでの生活においては、意外にも ”歩く” 時間が少ないです。そんな生活環境のなかにあって、体がなまってしまったような倦怠感や、足腰の筋力の低下を感じている方も多いのではないでしょうか。スポーツクラブに通って健康管理に努めている方も多いと思いますが、これからの季節、木々に囲まれた散歩道を歩いてみるのは如何でしょうか。

“歩く“ ことは、自律神経を整え、ストレス解消にも一役買い、心肺機能の向上、筋力低下・動脈硬化・生活習慣病等の予防にもなるそうです。

今回ご紹介するコースはいずれも整備されており、一部舗装されている部分もありますが、木々の根が地面から飛び出していたり、雨が降るとぬかるんだりする自然道ですので、運動靴の着用をおすすめします。これからの季節は陽射しも強くなりますので、お手持ちのサンバイザーやつばつきの帽子の着用もおすすめです。

The Noland Trail

Mariners' Museum Park 内
100 Museum Dr., Newport News
約 5 マイルのループ

一周約5マイルの林道。アップダウンに富み、14本の橋を渡るたびに夏は亀の甲羅干し、冬はサギ等種々の鳥たちが木に佇む姿を楽しむことができる。所々に景色を楽しめるビューポイントがある。

0.5マイル毎に印があるので、どれだけ歩いたかが分かりやすく、季節毎に咲く花や、鳥の声をきいていると5マイルも楽しく歩くことができる。
木々の根っこが地面から飛び出している場所や、足元に注意が必要な場所には、オレンジ色の印が施されているのが親切。

Trillium Trail

Sandy Bottom Nature Park 内
1255 Big Bethel Rd., Hampton
約 3 マイルのループ

トレイルの半分ほどがI-64 に平行しているため、林道を歩きながら高速道路が見えるという都会のような郊外のような不思議な空間。湖を眺めるベンチやテーブルもある。歩道は舗装されていないものの整備されているので、トレイルの一部はベビーカーを押しながらでも歩ける。
駐車場の端のほうにトレイル名が書かれた緑色の標識があり、そこが起点となるが、少し分かりにくいので、見つからない場合は駐車したところから近くにある歩道に入り、歩き始めるとよい。トレイルの一部分の木々には写真のように、四角く緑色の印がつけてあるので、迷うことなく一周できる。

Oak Gove Lake Park

409 Bryon Street, Chesapeake
約 1.5 マイルのループ

I-64 をBattlefield Blvd. Southで降り、Lowe's の手前の道を右へ入った方角にある。大きな湖ではないが、その周りをウォーキングやジョギング、サイクリング、犬の散歩などをしに来る人たちがいる。木々の中を歩く部分と、辺りが開けて目の前に湖が大きく広がって見える部分があり、自然を楽しめる。
ピクニックテーブルやベンチがあったり、湖に突き出たプラットフォームが数か所あるので、散歩の途中で湖を眺めながら休憩もできる。

雨の日でもウォーキングを継続したい、できれば直射日光を避けたいという方は、店舗が開店前の時間に屋内型ショッピングモールへGo!　トレイルや公園内の林道とは違いコンクリートの上を歩くことになりますが、天気に関係なく適度な距離を歩くことができます。ベビーカーの障害となる段差が少ないのも利点。靴底が少し厚めのクッション性がある運動靴を履くとより快適に歩けます。

Virginia Beach City Parks

バージニアビーチにはState Parkを含め色々なトレイルがあるが、今回は日頃気軽に立ち寄って散歩が出来るパークを幾つか紹介。

Princess Anne Commons Gateway Park (3740 Dam Neck Road)

0.63マイルのループ。整備されていて歩きやすいうえに木が多いので日陰があり、夏の散歩には最適。大通りに近いので自然の音を満喫とはいかないかも知れない。

Mount Trashmore Park (310 Edwin Drive)

1.2マイルから約2.5マイルの3つのループがある。人口の池と丘があり、その周りを舗装されたトレイルが通っている。ランニングをしている人や犬の散歩をしている人が大勢いる。日陰がほとんどないので、日差しの強い日は気をつけよう。

Great Neck Park (2513 Shorehaven Drive)

完全なループにはなっていないが、バスケットボールコート・遊具エリア・ピクニックエリアのサイドウォークを通り一周出来る。一部、林の中に延びている小道があり、奥にはLynnhaven Bayを見渡せるデッキがありとても気持ち良く休憩出来る。

Red Wing Park (1398 General Booth Blvd.)

日本庭園があることで知られている公園。日本庭園の他にもローズガーデン、ドッグパーク、テニスコート等があり賑わっている。公園を一周するサイドウォーク以外に0.9マイルのソフトトレイルがある。ソフトトレイルとは舗装されていないトレイル。公園はとても整備されているのに、ソフトトレイルに入ると突然、大自然を感じる。木がうっそうとして、少し進むと山奥に迷い込んでしまったような感覚になる。雨の後は泥がひどく、夏には虫も多い可能性があるので注意が必要。

夏の夜のオーシャンフロント

暑い夏、昼間の歩きはちょっと苦手という方にお勧めなのが、夜のVirginia Beachオーシャンフロント。レストランやアイスクリーム屋、お土産物屋を目当てに出歩いている観光客や家族連れが多く、楽しく散歩が出来る。ウィンドウショッピングをしながら賑やかなAtlantic Avenue を歩いてもよし、夜の海を眺めながらボードウォークを歩いても気持ち良い。

Memorial DayからLabor Dayまでは毎晩、色々なイベントが行われている。夜7時半から11時の間、Atlantic Avenueのいたる所（17thから25th St.の間）で、様々なパフォーマンスが行われる。ライブミュージックはもちろん、ジャグラー、パントマイムやサーカス、その他いろいろなパフォーマンスがある。 路上でやっていて無料だが、パフォーマーは正式に市が雇っている。各パフォーマーはチップ用の入れ物を用意しているので、気に入ったパフォーマーにはチップをあげると喜ばれる。

花火も独立記念日はもちろん、その後毎週、水曜と日曜の夜10時に予定されている。 夏の最後の締めくくりにはAmerican Music Festival が行われる。9月2日から4日まで、東海岸で一番大きい野外ミュージックイベントだそうだ。音楽を聴くだけでなく、マラソンも行われる。
詳しい情報はこちらのサイトで。 www.beachstreetusa.com

掲示板

ご存知でしたか?

昨年ニューポートニュースのOyster Point Rd. にあったKappo Naraが閉店しましたが、ヘッドシェフが新たにオーナーとなり **Kappo Nara Asian Cuisine** として週7日営業にて新装開店。ラーメンやすき焼き丼などが人気。日本食のほかにもタイ料理、ベトナム料理も好評。
14501 Warwick Blvd., Newport News

チェサピークにある日本食レストラン Daikichi Sushi Japanese Bistro では木曜日ランチ限定でJapanese lunch special ($9.95) を提供中。実は以前からあった知る人ぞ知る日本人向けスペシャルで、店内のメニューには載っていません。毎週木曜までにフェイスブックでメニューがわかります。
1400 Battlefield Blvd. N, Chesapeake

気になるイベント情報

『オペラ座の怪人』

ブロードウェイの定番、一度はライブで見ておきたいミュージカルの代表作「オペラ座の怪人」が、舞台設備・コスチューム・振り付けなどを一新した豪華な新プロダクションによる北米ツアーでワシントンDCへやってきます。この機会をぜひお見逃しなく！7/13 – 8/20
The Kennedy Center
Washington DC

Kiss コンサート

『*Freedom to Rock*』ツアー
白塗りの化粧と奇抜な衣装でおなじみ、ハードロックのレジェンド*Kiss*がRichmondへやってきます。Richmond公演は16年ぶり。かつて大ファンだったあなた、若きあの日を思い出しに行きませんか！
9/9 8pm, Richmond Coliseum
Richmond, VA
チケット: $39.50～$125

『OVO』 Cirque Du Soleil

高度な芸術性とアクロバット技術で世界中の人々を魅了するシルク・ドゥ・ソレイユの最新作は虫たちの生態系を、コミカルにサーカスやカラフルな衣装で表現した初のファンタジー作品。ストーリーが分かりやすいので、大人も子どもも楽しめる内容。最大規模の舞台セット、非常に美しい空中曲芸、かつてないスケールと芸術性を融合した圧巻のアクロバットで、またまた私たちを魅了してくれることでしょう。
9/7～9/11
Hampton Coliseum
Hampton

日本グッズ購入 人気サイト

既におなじみのサイトもあるかもしれませんが、入手をあきらめていた日本の優れものやおいしいものをここVirginiaでなるべく安くゲットするための参考サイトを集めてみました。

Amazon: amazon.com
JBOX: jbox.com
楽天海外販売: event.rakuten.co.jp/borderless
正直屋: shojikiya-furuhon.com （古本）
富士山-US.COM: Fujisan-us.com
海外支援センター: www.kaigai.com
MARUKAI eSTORE: marukaiestore.com
上記などの他、**日本郵便局**サイトも関連情報満載です: www.post.japanpost.jp/int/link/

「Tea Time」は日系企業Canon社様のご協力で印刷されています。

本誌はHampton Roads に住む日本人のための情報誌です。女性ボランティア6人により年3回、季節の記事やローカル情報などを取り上げ、発行しております。ご意見、ご希望などございましたら、ご遠慮なく下記にご一報下さい。

（投稿先）Chiaki Yasuda
4905 Whithorn Circle, Williamsburg, VA 23188
E メールアドレス: ocha_va@live.com
（編集員）安田 千秋 / 尚子 Volonino/ 千香子 Loree / 博子 Burtner / 温子 Smith / 百合子 Wielenbeck