

会員のひろば

漬物の美味しさと伝統を全ての世代に！



ひまわり工房

- ◆代表：小山 奈津花
- ◆住所：館林市大街道 2-10-4

◆Instagram：
https://www.instagram.com/himawari_kobo_koyama/



市内に昨年1月にオープンしたひまわり工房は、あらゆる世代が“食べたい”と思えるような漬物や総菜づくりに挑戦している。顔の見える生産者からのみ取り寄せた地産野菜を元にした自家製の漬物にこだわった商品づくりを心掛けており、地産地消に力を入れている。また、一般的に市場に出回らない規格外野菜なども積極的に取り入れており、フードロス対策にも貢献。「古くから大切にされてきた技術を継承しつつ、漬物の新しい違う食べ方の

発見になれば幸いです。」とはオーナーの小山氏。季節により旬の食材を用いている為、その時々により商品は変わるが「大根のはりはり漬け」や「ニラの醤油漬け」などが、でんえんマルシェなどの直売所等で人気となっており、いずれもリーズナブルな価格で楽しめる。また、麴や玄米を用いた手作り味噌も展開している。安心安全な手作りの美味しさを途絶えさせない同工房の最新情報などはInstagramを是非チェックしてみたい。



(大根のはりはり漬け)



(きゅうりのにんにく醤油漬け)



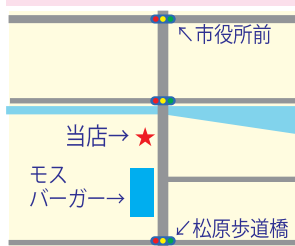
(手作り玄米味噌)

地域と共にひろがるコミュニティカフェ！



まるフェ館林

- ◆代表：廣田 裕基
- ◆住所：館林市松原 1-21-15
AICビル 1.2階
- ◆TEL：0276-49-5089
- ◆営業時間：9:00～18:00
(金曜のみ 22:00まで)
- ◆定休日：不定休



◆Instagram:



まるフェ館林は設計事務所が手掛けるマルシェ+カフェの業態として昨年2月にグランドオープンし、2年目を迎える。ランチメニューには、鶏むね肉を塩麹にじっくり漬けた鶏ハムプレート ¥1,000(税込)などこだわりのメニューが提供されている。また、幻の日本酒の異名を持つ花陽浴-はなあび-の酒粕を使用した酒かすクッキーや、漢方を肥料として栽培した漢熟米の米ぬかクッキーなども通年人気の商品となっており、店舗のみならず各道の駅やショッピングモールでも販売されてい

る。また、飲食店としてだけでなく地域の交流の場として、毎月マルシェやイベントなどを開催。食学子-しょくがっこ-という子ども食堂に類似するプロジェクトも進行中であり、地域の大人と子どもたちの橋渡し役をも担っている。店内はスタッフのDIYで改築を続けており、オープン当初からの成長し続ける店舗を応援するゲストも多いという。今後も地域コミュニティの活性化に貢献していくことが期待される。最新情報などはInstagramにて随時更新されるので是非チェックしてほしい。



(店内の様子)



(漢熟米の米ぬかクッキー)



(酒かすクッキー)