

どんぐり横丁・生産者コーナー

パティシエ

米粉100%のシフォンケーキ

山里ちゃふえ・米粉シフォンケーキの店 アトリの伊藤千恵さんにお話を伺いました。

TEL 050-1299-4298



◆ きっかけ



食べ物のルーツは買っただけではなく、農業にあるんだなあとか、農業に興味を持ち始めたとき、この仕事に出会いました。体にいいもので作った食べるとやさしくなれるシフォンケーキを通じて、たくさんの人を元気にしたり、気持ちを高めることができたらうれしいです。

◆ **こだわり** 素材の特長をひきつぎ生かすこと。
 稲武のお米100%の**米粉**。
 山里ちゃふえの卵 + 安藤養鶏場の卵。
 油は**米油**。北海道産ビートで作られた
 まろやかなグラニュー糖を使用。5月のおすめは**さくら**のシフォンケーキです！

◆ **大変なこと** お菓子(糖分)の摂りすぎになること。
 商品が出来上がるまで自分の目で舌で確認。
 その時の素材により甘さなどを調整します。
 ◆ **うれしいこと**
 お客様のうれしそうなお表情、姿を見るとうれしいです。

2階 森林の温泉 もみじの湯	男性 緑茶	女性 しょうぶ	男性 紫根	女性 米ぬか	男性 森林	女性 どくだみ
1階 花の温泉 紫式部の湯	女性 ラベンダー	男性 しょうぶ	女性 バラ	男性 カミツレ	女性 ブルーベリー	男性 コーヒー
5/1~2 (水) (木)	3(金)~8(水)	10(金)~15(水)	17(金)~22(水)	24(金)~29(水)	31(金)~6/5(水)	

5月の由枝おばあちゃん

かつて川手に住む木公井由枝さんの山里暮らし ⑥1

「香り」がいいね! ごぼう作り

ごぼうは5月に種をまきます。6月でもいいよ。

畑の土のゴミなどを取り除ききれいにし、うねを少し高くしてまくといいよ。



昔はその後、松葉をとってきて上へ敷いたよ。
 10月に来て春に4又穫してもいいよ。
 肥料はあまりあげない。しなりかけたとき草がきしながら土を寄せて、野菜の肥料を少しあげます。

みんなに教えたい! 14

スタッフの「おすすめ品」紹介コーナー
 中根 学です。ぼくのおすすめは...

小澤商店さんの山ごぼう漬け

630円



山ごぼうの風味があって、ポリポリと歯ざれがよいです。甘さ辛さもちょうどよく、山里・稲武にふさわしい一品! ちゃんと洗って、ちゃんちゃんと切って、あつあつごはんに入れて食べると最高。ごはんが1杯よぶんに食べられます。



稲武温泉どんぐりの湯
 TEL (0565) 82-3135
 〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原22-1 (東海環状 豊田勘八ICより約45分)
 10:00~21:00 (土日祝9:30~)
 受付終了 20:00・木曜定休

直売施設どんぐり横丁
 TEL (0565) 82-3666
 〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原22-1 (東海環状 豊田勘八ICより約45分)
 9:00~17:00 (土日祝~18:00)
 12~3月木曜定休・4~11月無休

稲武地区ここです!



6月19(水) 20(木) 21(金)日は設備点検のため休館させていただきます。