

ヒジノワ

CAFE & SPACE

だより 8月号

夏です！日本の夏、金鳥の夏、節電の夏・・・震災・原発の影響でいつもと違う2011年で、皆様思い思いの夏を過ごされているのでしょうか。ヒジノワはエアコンも設置され、昨年よりぐっと過ごしやすくなっております。なので、おうちで暑さに耐えている方、お仕事に励んでいる方もちょっとランチやホッと息抜きのお茶タイムなんかにヒジノワで過ごされることをおすすめします。ヒジノワで心もからだもリフレッシュして、何か面白いことにも出会えたり、面白い人なんかに会えるかもしれません・・・。そしてこの夏はヒジノワでスペシャルな企画や素敵なお知らせもあります。そんなこんなで気持ちよく、楽しく夏が過ごせる時間、ヒジノワが提案いたします。

8月の土の日のお知らせ

日時 8月6日(土) 10:00~16:00

場所 ヒジノワカフェ&スペース 栃木県芳賀郡益子町益子 1665

夏真っ盛りのヒジの日マーケットは
夏の旬がギュッと詰まっています



泉's ベーカリー ▪

栃木県産の小麦粉とヨーグルトの酵母を使い、噛めば噛むほど美味しい体が元気になるパン。
ビールのおつまみにも◎ ▪

西谷津農園 ▪

新鮮野菜とお母さんの手作りの味、笑顔でお待ちしています。



ぴーgarden ▪

自家菜園で収穫したオーガニックな素材をギュッと詰めました。ジャム、ピクルス、ハーブビネガー、タンポポ蜜など、夏の疲れに嬉しいものが勢ぞろい。

真太陽屋(まていだや) ▪

夏の体が喜ぶ、南の食材が盛りだくさん。ミネラル豊富な多良間島産黒糖、宮古島太陽のラー油など、猛暑を乗り切るとっておき、あります。 ▪

池の入農園 ▪

夏野菜入荷しました！畑ですくすく育った野菜達。元気なとりたて野菜を揃えてお待ちしております。 ▪

森田屋 ▪

つくり手の心のこもった布雑貨の販売をします。また、着なくなった服をお預かりして、リメイクや、オーダーメイドも承っております。

○カフェ・ランチ出店

Sun High Diner ドリンク & スイーツ

手毬 ランチ



ヒジノワスペース企画展

○「汐留博覧会2011アートマーケット」にヒジノワ出展！

ヒジノワの作家が、夏の「汐博」に出展し作品を展示販売します。

期間：8月11日～16日 時間11：00～18：00

場所：東京・汐留シオサイト 公共地下歩道

- ・JR線・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋駅」
- ・都営地下鉄大江戸線・ゆりかもめ「汐留駅」 各駅より徒歩数分

出展作家（予定）

安彦年郎・KOMICHI・高松泰・高山英樹・津守優子・富山麻由子・古川潤・横溝創・横溝夕子

※震災後に若手陶芸家が立ち上げた「リビルド益子」の「旅するカケラ」プロジェクトもブース内で展開予定です。都内にお出かけの際は、ぜひお立ちよりください！

○ 古内 忠輔 個展

期間：8月20日（土）～9月4日（日） 時間：11：00～17：00（会期中無休）

場所：ヒジノワスペースにて

平面や木作品を通じて身近にある植物をモチーフに、時間・感情をはらみ、うつろいながら出来るカタチや空間を表現する作家の展覧会です。

作家略歴

1973 埼玉県生まれ

1998 多摩美術大学油画専攻卒業

2000 多摩美術大学大学院絵画科専攻修了

1999年より都内のギャラリーにて個展を中心に活動。

◆ヒジノワ夏の日帰りツアーイベント「大人の夏休み」

第2回目を8月27日（土）に開催します。

有機農家の畑で野菜の体験、歴史と自然豊かな里山の散策、作家のアトリエ訪問とワークショップ・・・。

自然や風土や、そこで生み出されるアートやクラフトの作品はもちろん

益子に暮らす「人」と出会う旅。

通常の益子観光では味わえない、

じんわり深くて、どこか懐かしくてあたたかい・・・

そんな益子の夏を満喫していただけます。

詳細は、ヒジノワのホームページでご案内しています。

<http://hijinowa.net/hijiday/2011/06/post-12.html>

また、関連情報が、新潮社の雑誌『旅』9月号

（7月20日発売）に掲載されています。

どうぞご覧ください



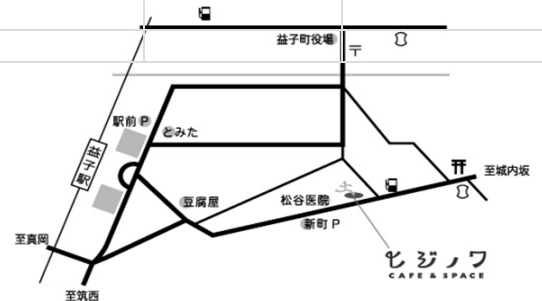
8月 ヒジノワ・カフェ 予定表

月	火	水	木	金	土	日
8/1 ☆ランチ&カフェ 『豆カレー屋』	2 ☆ランチ&カフェ 『豆カレー屋』	3 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	4 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	5 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	6 ◎土の日	7 ☆ランチ&カフェ 『Sun High Diner』
8 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	9 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	10 ☆ランチ&カフェ 『ミノル☆カフェ』	11 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	12 ☆ランチ&カフェ 『Witch's Meeting』	13 ☆ランチ&カフェ 『Witch's Meeting』	14 ☆朝食&ランチ&カフェ 『Sun High Diner』
15 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	16 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	17 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	18 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	19 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	20 ☆ランチ&カフェ 『Witch's Meeting』	21 ☆朝食&ランチ&カフェ 『Sun High Diner』
22 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	23 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	24 ☆ランチ&カフェ 『豆カレー屋』	25 ☆ランチ&カフェ 『豆カレー屋』	26 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	27 ☆ランチ&カフェ 『Witch's Meeting』	28 ☆朝食&ランチ&カフェ 『Sun High Diner』
29 ☆ランチ&カフェ 『夢想食堂』	30 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	31 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』				

営業時間
カフェ 11:00~17:00
ランチ 11:00~ なくなり次第終了
日曜日 7:00(朝食)~
バー 17:00~21:00

※出展者大募集
ヒジカフェは毎日店主が替わるコミュニティーカフェです。お料理が得意なアナタ、カフェ経営が夢だったキミ！毎月シフトが替わりますので、ぜひご参加ください。

※ヒジノワカフェお問い合わせ
TEL : 080-4349-9218
e-mail : hijicafe@softbank.ne.jp



ヒジノワカフェの十八番伝言レシピ memo7

丁寧で美味しい、旬の和食を提供してくれる「手毬」。今回は「手毬」さんからの夏のからだに嬉しいゴーヤのレシピを教えてくださいました。

< 塩ゴーヤと鶏ささみのサラダ >

材料

ゴーヤ 1本(縦半分に切ってワタを取り5mm幅に切る) / 塩 小さじ1 / 鶏ささみ 3本 / ガラスープ 小さじ1
水 1カップ / オリーブオイル 適量 / しょうゆ 適量 / 松の実 20g(炒っておく) / 削りがつお 適量

作り方

1. ボールに切ったゴーヤを入れて塩をし、全体によく混ぜ重しをして1時間置く(置いたら水気を軽く絞ってジップロックなどに入れて冷蔵庫で保存する)
2. 小鍋に水とガラスープを入れて火にかけ、沸いてきたら鶏ささみを入れて弱火にする。ふたをして3分経ったら火を止め、そのまま3分置く。
3. 鶏ささみを取り出し、手でさいて冷蔵庫で冷やしておく。
4. ゴーヤをさっと水洗いし、水気を絞ってボールに入れる。オリーブオイルをかけてよく混ぜる。しょうゆを回しかける。鶏ささみと松の実、削りがつおを入れて全体を混ぜ合わせる。

8月のカフェ出店者紹介

一心房珈琲

北海道・沖縄以外のコーヒー屋さん巡りして40年。「何故コーヒーを飲まないの？」とリサーチして作りあげてきた自家焙煎珈琲です。

パスタを食べた後の口直しに最適なアイスコーヒーは水出し。

パスタランチは1000円でサラダバーやドリンク・デザート食べ放題。無くなり次第終了。パスタのみ800円。ドリンクのみ300円。

Sun High Diner

アメリカ伝統の家庭料理を笑顔と心で届ける！

『日曜日7時開店！益子一の早朝営業カフェ』

Sun High Dinerは沢山のお客様に支えられ

7月で1周年を迎える事ができました。

心より感謝を申し上げます☆ twitter @shdiner

★8月 お得情報★

『暑い日はサンハイ行こう！』

アイスティ200円 \ (^▽^)

ミノル☆カフェ

スウェーデン、デンマークで買ってきたBookコーナーを設けます。建築、食器、デザイン、などの本を楽しみながら、珈琲をお召し上がり下さい。

オープンサンドセット 600円

ドリップコーヒー 250円

アイスコーヒー 300円

手毬

松花堂弁当箱を使って、野菜を多く、季節感のものを取り入れ、お楽しみ弁当を作りたいと思います。みそ汁、コーヒー付で1000円です。単品物、コーヒー、紅茶、ハーブ茶などの飲み物、甘味各300円です。

Witch's Meeting

夏野菜たくさん出てきましたっ！ 乾物、海藻、梅干しなどを使った野菜中心のランチプレート（900円）です。オリジナルのドレッシングも色々。スパイスの効いた元気の出るご飯。小さいひともたべてください。ハンドドリップの美味しいコーヒーも淹れます。豆乳ラッシーもおすすめ！

豆カレー屋

ランチ/定番の豆カレーに加えて、日替わりでキーマカレー、ヨーグルトチキンカレーをご用意。カフェスイーツ/ベイクドチーズケーキ（お奨めです!）、ロールケーキなど。ドリンク/ハンドドリップの珈琲、アイス珈琲、チャイ、フルーツジュースなど。みなさま、お待ちしております!!

夢想食堂

季節の野菜をたっぷり使ったからだ想いのアジア的空想料理をどうぞ

夏の旬をふんだんに盛り込んだフォーのランチ ¥750をご用意します。

てんさい糖や国産小麦を使った安心スイーツや自家製酵母のパンも。ぜひご利用ください。

編集後記

今月の初めころにTVで2本も益子の特集が放映され、掲載される雑誌も次々と・・・震災の復興に向けての追い風だと感じるこの頃です。そしてヒジノワもどんと紹介された新潮社「旅」。益子やヒジノワの魅力が読者の皆様に通じるといい、と願わずにはられません。そしてこうやって注目してもらえるのだから期待に応えられるようなものを提供していかなければ！と、思うのでした。

ヒジノワ編集部 いけえみ・山崎ショーコ