

ヒジノワ だより 7 月号 2014

じめじめと鬱陶しい時季ですが、紫陽花が色づく景色はしっとりと美しく梅雨とはいかにも日本らしい季節だと改めて思うこのごろです。さて、5周年を迎えるヒジノワ。これもヒジノワを支えてくれる地域の人やお客様のおかげです。これからは益子の憩いの場として皆さまから愛されるように、活動をしていきたいと思ひます。

SPACE infomation

「台所展」

誰かのために あなたののために 私のために
台所がいちばん幸せな場所になる。

2014.6.28(sat)~7.13(sun)

11:00~17:00 (日曜日のみ 10:00 から)

昔ながらの台所道具を見つめ直し、今に伝わる大切さを知る。
丁寧に作られた今の道具で、時間をかけて料理を作りたくなる。
あなたの幸せな場所をもっと特別にしてくれる「台所」展です

member

加藤 誠洋 (建築) 鈴木 美汐 (陶器) 鈴木 稔 (陶器) 勢司 恵美 (竹)
新田 麻紀 (鉄) 古川 潤 (木工) 古川 小道 (布) 馬目 隆広 (陶器)
古橋 治人 (木工) cafe 清ら (保存食)

7/7(月)出張 cafe と workshop の日

《出張 cafe》 cafe 清ら

旬の食材を使った和食ランチと自家製ドリンク

<http://himeko-kiyora.com>

《wokshop》菓子切り作りと竹かごのお話

竹作家、勢司恵美さんによるワークショップ。

竹かごにまつわるお話を聞きながらの菓子切り作り。

そのあとは cafe 清らのお茶とお菓子でゆっくりと。

出来上がった菓子切りでお菓子をどうぞ。

時間 13:30~、15:30~

金額 1,500 円

定員 各 6 名

申込み・問合せ先

cafe 清ら tel 029-251-5759

mail info@himeko-kiyora.com

「ぬのといと・夏」展

2014.7.19(sat)~7.27(sun)

11:00~17:00 (日曜日のみ 10:00 から)

ヒジノワの企画展から始まった「ぬのといと」。内容、メンバーは変化しながら4年目を迎えました。それぞれが好きな布で作る形。服、帽子、バッグ、アクセサリ等。プラス、今回はオリジナルTシャツを各自一点ずつ展示します。お楽しみに！

member

ant. CASANE. kiito. Komichi. 津守優子. 灯 -TOMOSHIBI-. hoen?. yayami

CAFE infomation

ヒジノワ感謝祭 おかげさまで 5周年！

7月10日は5周年目のヒジノワ感謝祭！

この日は感謝祭スペシャルということで、ランチバイキング お一人様 1000 円です。

各出店者が持ち寄った自慢の一品が揃っています。

無くなり次第終了しますので、お早めにお越しください。

7月のカフェ出店者紹介

Kitchen CRIU (キッチン クリウ)

チキンとヨーグルトのカレー、夏野菜とひき肉のカレー、レンズ豆のカレーの三種類のランチセット。冷たいデザートもご用意してお待ちしています。ギャラリーの「台所展」「ぬのといと」にも出品していますので、あわせてお楽しみください。

Calcio bar (カルーチョ パール)

昔ながらの喫茶店。パスタランチセットは定番のナポリタンと本日のオイルパスタ、ミニサラダ、スープ、ドリンク付きで¥1000。懐かしのクリームソーダやアイスココアでおくつろぎ下さいませ。ドリンク類は裏のハナメガネ商会さんでもお楽しみいただけます。

手毬 (てまり)

季節のおまかせ松花お弁当を作ります。安心してお召し上がりいただき、また、ご満足いただけるよう頑張っています。お待ちしております。

はあもにい

旬の野菜を使った、体にやさしい料理をワンプレートで益子のスローフードのビルマ汁と共にお出します。おしゃべり好きな三人でお待ちしております。

humming bird (ハミングバード)

ベトナム料理のランチとコーヒーのhumming bird。この夏はベトナムデザート「チュー」がおすすめです。フルーツやタピオカにココナツミルク味のシロップ、その上にかき氷をたっぷりのせてお出します。アイスチャイもスパイシーで元気ができますよ。

urisoro (ウリソロ)

定番の参鶏湯プレート、好評の 1000 円プレート、今回もご期待ください。夜はアルコールに似合う「美味しい」をご用意し、「BAR ヒジノワ」をオープンします。是非、益子の夏のひとときをお楽しみください。

アップルミント

くいしんぼ倶楽部

素材の美味しいを生かした料理を提供したいと思ひます。ハーブの香りでお待ちしています。

色実茶寮 (いろのみさりょう)

季節の色を感じられる穀物菜食のごはん、植物性100%のおやつをつくっています。大切に育てられた素材の味をお届けします。

そばく

穀物、野菜のモチ味を生かした、旬を味わうマクロビオティック料理と素朴なお菓子を届けます。樹々の緑がいつそう濃くなる時季…ゆっくりと、おくつろぎにいらして下さい。

オリーブ

小さな実をつけたオリーブの木が可愛いです。入り口の木を見てね♪ お腹も心も満足!! cafe オリーブの目標です。どうぞお立ち寄り下さい。

cafe 清ら (カフェキヨラ)

水戸市内で和のカフェを営んでいます。今回は台所展に合わせてゲスト出店させていただきます。旬の食材を使った和食ランチと自家製ドリンクをご用意してお待ちしています。

Warmth (ウォームス)

日記 7月28日(月)

益子にあるヒジノワカフェへ行ってきた！カフェでお好み焼き。しかもトマトお好み焼きという。。トロトロで新食感。トマトお好み焼き…彼に教えよう♪