

ヒジノワ CAFE & SPACE

だより 2月号

ますます寒さが沁みる、寒の頃です。町は冬枯れの景色が広がる寂しい時ですが、そんな中にも凍る池のきらきら眩しい眺めや、飛来した白鳥たちの凜とした姿、たくさんの鴨がゆったりと泳ぐ様子など冬ならではの景色を出会えることもあります。マーケットも始動、カフェも新たな出店者が増えたヒジノワの2月、どうぞお楽しみください。

土の日マーケット情報

2月4日(土) 10:00~16:00 場所ヒジノワ Café&Space

今年もヒジノワからみなさんにおいしい益子をお届けします！！

☆出店のご紹介☆

【bapy (ベイピィ)】

コットンやリネンを使った布小物と雑貨を販売します。

【泉's ベーカーリー】

パンと焼き菓子をご用意。バレンタインデーにちなんだチョコレートパンもあるかも。

【Boulangre 770】

土の日の定番！ヒジパンと仏地方菓子を販売します。



【真太陽屋～真月夜～】

節分も過ぎ、本格的に始まった新しい年。真太陽屋が真月夜として、あなたの新しい年をタロット占いでいたします。1件1000円(30分程度)偶然が生み出すカードの導きをあなたも体感してみませんか？(Eimyの神様カード占い...500円もございます。)

【西谷津農園】

おいしい冬野菜の他、各種加工品をご用意。ぜひヒジノワへどうぞ。

【池の入農園】

冬に美味しいちぢみホウレンソウや生食がおすすめの葉付人参のほか、サラダセット(4品目のミックス)や編み唐辛子などを販売します。今回の一押しは「セリ」。田セリでは味わえない自然の味をご賞味下さい。



【ぴーgarden】

厳しい寒さには、内側から体を温める自然の力が嬉しいもの。

カリンや、ユズ、ショウガなどを使ったジャムやホットドリンクで、ゆったりと免疫力UP！潤うユズの化粧水もおすすめです。

【カフェ】ドリンクは「空色カフェ」、フードから「KitchenCRIU(豆カレー屋)」が出店！ぜひヒジノワ土の日へお越し下さい

ヒジノワスペース企画展

○益子の雛めぐり

開催期間 2月11日～3月4日

開場時間 カフェ営業時間内

白スペースにてヒジノワの大家さんにお借りしたお雛様を飾ります。



* 益子の雛めぐり * イベントインフォメーション *



2月11日(土)～3月4日(日)まで、「第2回益子の雛めぐり」が行われます。

町中の焼き物販売店やカフェ、そば屋さんなどなど各お店でご自慢のお雛様を飾り、それを観光客の方に見て歩いてもらおうという企画です。ヒジノワも参加し、大家さんのお雛様を飾ります。

期間中、参加各店舗ではワークショップやスタンプラリーなども企画しています。みなさまどうぞ、雛めぐりマップを片手に益子の町をぐるぐる歩いて見て回ってください。



.....ましこ歳時記.....

この時期になると益子だけでなく、栃木でよく食べるという「しもつかれ」。初午の日(2月最初の午の日)に食べる行事食ですが、その日以外に作ると、火事や災難が起こるともいわれていました。どうしても食べたいときは、大豆を入れなければよいといった呪い除けの方法まであるそうです。と言っても現代では、そんなに気にしている人はいないようですが、しもつかれの食べ方には、地域独特の風習があったそうです。

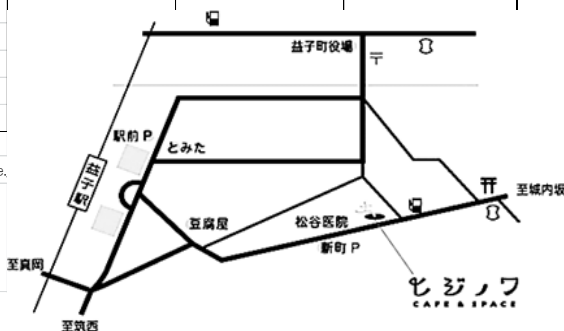
編集後記

レイアウトの都合上、こんなところに編集後記です。手が凍りそうになりながら(ちょっと嘘)仕上げております、このヒジノワだより。さて、インフルエンザもだいぶ流行ってきましたので、皆様どうぞご自愛くださいませ。

ヒジノワ編集部 池エミ

2月 ヒジノワ・カフェ 予定表

月	火	水	木	金	土	日
30 ☆ランチ&カフェ 『Kitchen CRIU (豆カレー屋)』	31 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	2月1日 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	2 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	3 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	4 ヒジの日 ☆ランチ 『Kitchen CRIU』 ☆カフェ 『空色カフェ』	5 ☆朝食&ランチ&カフェ 『一心房珈琲』
6 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	7 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	8 ☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	9 ☆ランチ&カフェ 『ミノル☆カフェ』	10 ☆ランチ&カフェ 『そぼく』	11 ☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	12 ☆朝食&ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』
13 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	14 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	15 ☆ランチ&カフェ 『ムカエル食堂』	16 ☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	17 ☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	18 ☆ランチ&カフェ 『コルク』	19 ☆朝食&ランチ&カフェ 『手毬』
20 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	21 ☆ランチ&カフェ 『cafe R hana...』 ☆ディナー 『三宅食堂』	22 ☆ランチ&カフェ 『三宅食堂』	23 ☆ランチ&カフェ 『東京スコーン』	24 ☆ランチ&カフェ 『東京スコーン』	25 ☆ランチ&カフェ 『Kitchen CRIU (豆カレー屋)』	26 ☆朝食&ランチ&カフェ 『Kitchen CRIU (豆カレー屋)』
27 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	28 ☆ランチ&カフェ 『手毬』	29 ☆ランチ&カフェ 『そぼく』				
営業時間		※ヒジノワカフェお問い合わせ				
カフェ 11:00～17:00		TEL: 080-4684-1665 e-mail: hijicafe@softbank.ne.				
ランチ 11:00～ なくなり次第終了		※出展者大募集!				
日曜日 7:00(朝食)～		ヒジノワは毎日店主が変わるコミュニティーカフェ				
バー/ディナー 18:00～21:00		です。お料理が得意なアナタ、カフェ経営が夢だったキミ! 毎日シフトが替わりますので、是非ご参加ください!				



ヒジノワカフェの十八番伝言レシピ memo12

今月はヒジノワだより編集部より、風邪やらなにやらで体調を崩しがちな今の時期におすすめしたい養生レシピです。なんだかゾクッと寒くて風邪の引きはじめかなという時にも、どうぞお試しあれ。

＜ニラ・ネギたっぷりおじや＞ 二人分

にら・・・6本

長ネギ・・・1/2本

水・・・500cc

だし昆布・・・10cm

干しいたけ・・・2個

ごはん・・・茶碗に多め1杯

酒・・・小さじ1

味噌(グリーンなどで少し焦がしてから使うと

より良い)・・・大さじ1強



作り方

1. 昆布と干しいたけは水に漬けておく
2. 1を30分以上置いたら鍋に水だけ入れて火にかける。
昆布は取り除き、干しいたけは刻んで使う。
3. ご飯を入れ、ぐつぐつしてきたら、刻んだニラ、ネギを加え、酒、味噌を加え、馴染みまで煮る。
4. 蓋をして蒸らす。この時お好みで溶き卵を入れてから蒸らしても。
アツアツをふうふうしながらお召し上がりください。

2月のカフェ出店者紹介

台蔵茶舗

玄米菜食を基本としたメニューをお出ししています。今月は北海道のいろんな豆を使った四季菜プレート・ベジバーガー。喫茶ではドリップ珈琲・チャイ・身体を温めるたんぽぽティーなどご用意しています。

kitchenCRIU (豆カレー屋)

2月のCRIUは野菜とスペアリブのポトフ、定番の豆カレー、キーマカレー、チキンカレーのランチ。ティータイムには気まぐれスイーツと風邪予防にジンジャーハニーティー、チャイなど。どうぞ暖まりにきて下さい。

そぼく

そぼくのご飯は、調味料を控えめにし、野菜、豆、海藻たちの持ち味を生かした穀物菜食です。春をちょっぴり感じて頂ける献立と、スイーツ、ドリンクを用意してお待ちしています。

cafe R hana...

全粒粉の花型ペーグル & 野菜のポタージュ、自家製野菜を使ったおかずプレート。きび糖を使ったケーキやコーヒー、自家製ドリンクなどを提供します。焼菓子も販売します。

ムカエル食堂

「器を楽しむ」をコンセプトに皮ヤーズ(北京ダック風巻物)のランチセット(和のスープ、サラダ、デザート付)、他でお待ちしております。

出店者～西村早苗/KOMICHI

東京スコーン

東京スカイツリーのふもと・墨田で生まれたスコーンの専門店・東京スコーンが益子に出張販売にやってきました。スコーンの販売はもちろん、東京スコーン流ライフスタイルを各種企画を通じておとどけます。20種類以上の上質紅茶を飲み放題な紅茶会、スペシャルティーコーヒーのカッピング会、それらをみんなで淹れあう飲みあうコーヒー会。くわしくはウェブにて。

一心房珈琲

今月も、サービス精神旺盛にがんばります。野菜高騰につき、サラダバー中止なんてことはありません。1000円ランチに、400円ケーキセット共に出血大サービスです。

ミノル☆カフェ

普段は山の工房で陶器を作ってます。

温かいコーヒーが飲みたくなる季節。

淹れたてのドリップコーヒーをどうぞお召し上がりください。

ランチ:4種類の具のオープンサンド+ドリンク付き
600円

三宅食堂

21日夜の営業は18:30～21:00オーダーストップで予約のみの営業とさせていただきます。メニューは基本コース(前菜・鶏ムネ肉のサラダ仕立て、パスタ・小えびのクリームソース、メイン・牛肉のたたきマルサラソース、デザート、コーヒー)1800円。

22日は、ランチセット(キッシュ、パスタは2種から選択、デザート、コーヒー)1200円を基本とします。その他御相談下さい。ワインはブルゴーニュを中心にする予定です。予約は(72)3146 三宅菓子舗まで

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。

ポルトガル食堂 こるく

こるく食堂の冬の和定食

鶏のつくねハンバーグ 自家製柚子ソースを添えてカボチャのスープ味噌仕立て

蓮とかぶの柚子マリネ こるく食堂のプディング

他 自家製パン