



長谷川農園
高橋直輝さん
(深谷)

生産者から朝採りの食材が届きます。また田中さん自身も生産の様子を見に出かけます。菅野クニさん(宮内)のナツハゼや、市澤秀耕さん(深谷)のブルーベリーは収穫にも行きました。

おかずパンもあります

おいいたてトマトのピザコッペ

パンを見て、俺の育てたトマトだ...と実感。自信をつけてやっていきたいです。

村に移住した高橋さんは長谷川芳博さん(伊丹沢)の農園で農業研修中。ミニトマトは村内のハウスで養液土耕で栽培。科学を意識して野菜を健康に育むノウハウを学んでいるそう。

ご当地ベーグルはすべて季節商品です



村カフェ753(なごみ)

飯舘村深谷字市沢193-1 ☎/FAX 0244-26-7536
営業時間 午前10時~午後4時(午後はデリバリー)
定休日 土・日曜日、祝日、年末年始
デリバリーは前日午後2時までFAXで注文
注文用紙はホームページから
<https://www.muracafe753.com>
遠方の場合は要相談



エゴマのティ・ケーキ



こうして商品にしてもらえることは本当にうれしいしありがたい。

村でつくられている産品が安全で本当においしいことを知ってほしいと思っています。皆さんがどれほど丁寧に育てているか。私は安全な食材と確信して使わせていただいておりますが、それでもきちんと検査をして持ってきてくださる。まさに「まじい」な食材です。「村でつくられたんですね」と喜んで手にとってくださるお客様が内外にたくさんいらっしゃることを、生産者の皆さんにもお伝えしたいです。

村の食材は本当においしい!
ベーグルにしてお伝えします



村カフェ753
田中久美子さん(深谷)

人気のベーグル店、「村カフェ753」。店頭にはチーズやキャラメル、チョコといったベーグルと一緒に、さまざまな村の農産品とコラボしたオリジナルのベーグルが並びます。旬に合わせて登場する、季節感あふれるラインナップです。次々にご当地ベーグルが生まれてくる、その訳は...

ベーグルって? パター・牛乳・卵を使わないヘルシーなパン。茹でること(=ケトルング)で特徴的なもちもち食感が生まれます。

村カフェ753 なごみ



おいいたてブルーベリー

雷っ娘かぼちゃ

おいいたてなつはぜ

いろいろなアイデアを持って来てくれて。発想がいいですね。

「おいいたて結い農園」で栽培するエゴマ(ジュウネン)のベーグル。エゴマを練り込んだ生地の中に何とジュウネン味噌が入っています。トッピングもエゴマの実というこだわりです。



おいいたてじょうねん



おいいたて結い農園
長正増夫さん
(大久保・外内)

無農薬でまじいに育てたエゴマです。このエゴマを使った商品開発にも協力してもらい「ティ・ケーキ」が生まれました。道の駅でよく売れているようで、生産する皆のやりがいにもつながっています。



おいいたていちごミルク

おいいたていちごのピザコッペ



おいいたていちご&クリームチーズ

おいいたていちごランド
佐藤博さん・洋子さん
(二枚橋・須萱)



村の農産品との初コラボは「おいいたていちごランド」のイチゴ「雷峰」。淡いピンクの生地から、練り込まれたイチゴが香ります。

