



今回のトコトコ街とこは、ぱびるペパン屋さんからのご紹介で『有美ちゃん養蜂場』です。



こちらの蜂蜜は、加熱処理をしていない、100%純粋です。口に入れると、フワツと優しい香りが広がり、後味もスツキリ。一度食べると、やみつきにならぬです。

蜂蜜は、60℃以上の熱で加熱すると、豊富な酵素や栄養が、大幅に減少してしまふため、加熱処理をしないことで、体に良いとされる酵素や栄養素を、ふんだんに摂ることが出来ます。また、100項目の農薬検査をパスしており、お子様(二歳以上)にも安心です。

養蜂場を始めようと思ったのは、知り合いの方が作っておられた、できたての蜂蜜を食べた時の味が忘れられず、自分でも作ってみたいと思っただけがきっかけだそうです。この美味しくて体に良い蜂蜜を、一人でも多くの方に食べ

てもらいたいという思いから商品化されることになりました。気候の影響を受けやすいためにはスズメバチの襲来にも遭うなど、大変なこともありましたが、丁寧なメンテナンスと、良質なものを作るため常に学び続ける、有美さんの蜂蜜への愛情があつて、多くの方から愛される蜂蜜となりました。

蜂蜜マイスターの資格をお持ちの有美さんの養蜂のお話は、とても興味深く、いつまでも聞いていたいほど。それは単に、奥深い養蜂の世界だけではなく、明るく前向きな有美さんの魅力が加わって、楽しい時間となるのです。

オススメの食べ方は、クラッカーにクリームチーズをのせ、蜂蜜をかけたもの。ワインに合うそうです。健康のためサブリダと思つて続けて食べていると、よく眠れる、風邪を引かなくなつた、疲れにくくなつた等の効果があつたようです(個人差あり)。

味も品質も間違いなしの、有美ちゃんの養蜂場の蜂蜜はJA兵庫南ふあきみんシヨツプ(稲美・にしじろ・高砂・神吉・八幡・魚住・二見)、ヤマダストア、わくわく広場、ネットなどで購入できます。

本物の蜂蜜に出会ってみませんか?

有美ちゃんの養蜂場

住所：加古郡稲美町六分一1178
 TEL：090-9214-2579
 営業時間：9:00~17:15 定休日：なし
 Instagram：<http://www.instagram.com/yumihoney832/>
 HP：<http://inamihoney.wixsite.com/yumihoney>



加古川初上陸の「にゅうめん専門店」

2019年8月にオープンしたばかりの、にゅうめん処小坂さんをご紹介します。

小さなお子様から大人まで幅広く好まれる「素麺」ですが、そいうえば、うどん屋さんやラーメン屋さん、様々な麺のお店があるのに、素麺の専門店はなかったという発見と、今までは外食の選択肢に無く、新しいなあという印象を受けます。

にゅうめんを外で食べようという習慣がないと思えますが、そこが「斬新だなと思つて」と店主の小坂さん。

お店で通り扱っている麺は兵庫県産「揖保乃糸」と小豆島産の「島の光」。

こだわりはなんといつても出汁にあるそうです。北海道産真昆布・ラウス昆布・瀬戸内産のいりに削り節三種。

「出汁をとるのが、誰にも負ける気がしない」と語つてくれた小坂さんは、香川県で修

行を積まれ、香川の郷土料理「しつぽく」のにゅうめんやカレーにゅうめんなど、優しい味のお出汁が効いた色んなにゅうめんを考えられています。本場にメニューの種類が豊富で、どれを選ぶうか迷います。ご飯、天ぷら、冷やし麺もあり、「日替わりメニュー」も人気だとか。

ご家庭では、馴染みのある素麺・にゅうめんですが、お店で食べると、ひと味違うものばかりで、(次は何にしよかな)と、また食べたくなりました。現に、一度来てくれた方は、だいたい再来店されるそうです。いい意味でにゅうめんのイメージが覆されるので、リピーターとなるのも頷けます。「今日にゅうめんにしよう」と沢山の人が思う日も近いのではないのでしょうか。

ぜひ一度、足を運んでみては? 看板は上がっていませんが加古川駅から南へ。少し東へ入つてすぐ、鯉のいるビルが目印です。



にゅうめん処小坂

住所：加古川市加古川町寺家町66-8 Yanagawaビル2F
 TEL:079-420-0298
 営業時間：11:00~14:30
 Instagram：@uwkc110yoshi

「はぴはり見た」でなんと50円引き!(10月末まで)