

備北もん

BIHOKU
MON

備北が我らのフィールドじゃけえ!!

vol.3

1

アーミツシユ

2

グリーンフィールド西城

3

古梨—KORIN—

4

田中ブルーベリー農園

5

二八そば加工所

6

まなびやcafe

7

ゆずり葉加工グループ

8

よもぎカフェ

9

ル・サンク



備北商工会



手作り工房 アーミッシュ 代表

宮野 雅子

Masako Miyano



Key word

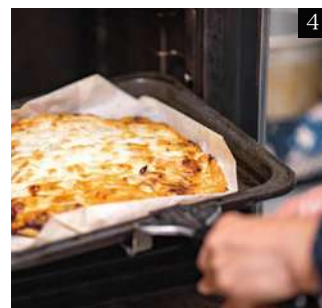
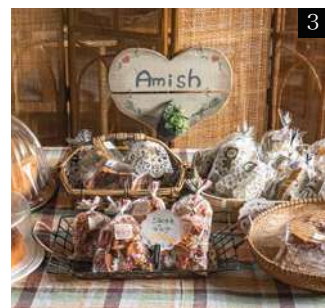
地元の食材を使い、愛情をこめて手作り!!

『自然を慈しみ、人々の心のふれあいを大切に。手作りを大切に。』そんなアーミッシュの人たちの生活にあこがれて名づけられた「手作り工房アーミッシュ」。

店主の宮野雅子さんは長崎県出身。大学時代にご主人と知り合い、25歳で結婚。山口県と広島市内に約12年住み、37歳の時にご主人の実家がある口和町に移住し、家業のしいたけ栽培に従事し始めた。ケーキ作りのきっかけとなったのは、幼稚園の保護者の方が作ったシフォンケーキを食べ感動した事。あまりの美味しさ

に、「また食べたい!」と自分で作ってみることに。試行錯誤を繰り返しながら納得のシフォンケーキが出来上がり、平成10年に友人5人と注文販売を開始。対面販売にこだわり、店舗を構えず予約注文とイベント出店で販売している。

地元の食材を使い、皆さんに喜んでほしい!との思いから、値段も始めた当初のまま。メインのシフォンケーキは、プレーン、チョコ、レモンなど20種類以上。ラスクやクッキー、ピザもおすすめ。



1. 丹精込めた発育管理
2. 原木ならではの肉厚な食感を生み出すきのこ
3. 多彩な商品ラインナップ
4. チーズの香り豊かな本格手作りピザ
5. 甘い香りが漂い、ふんわりと焼き上がったシフォンケーキ



シフォンケーキ

直径23cm(直径15~23cm)

添加物は使わず、メレンゲをたっぷり使用したシフォンケーキは、卵白の力だけで、ふわふわしっとり。口の中に入れるとメレンゲの泡がほどけていき、風味が広がる最高の逸品。生クリームやアイスクリームを添えて。

ふわふわしっとり、メレンゲたっぷりシフォンケーキ



シフォンケーキのラスク

60g入

地元産の牛乳で作った七塚バターによる芳醇な香りとグラニュー糖のほんのりとした甘さで満たされるラスク。至高のシフォンケーキを活かして焼き上げられるラスクは、溶けるような食感が特徴。



チーズケーキ

直径15.5cm、21cm

シンプルな美味しさを求め、色々な味を混ぜすぎないのがこだわり。チーズの濃厚なコクに加え、瀬戸内広島レモンの風味をきかせた、ふんわりとろける口どけ。ぜひ、一度あなたのお口の中で。



米粉入りピザ

10インチ(小麦強力粉(国産))

米粉をブレンドしたピザ生地は、パリッ、サクとした口当たりが特徴のリアルクリスピータイプ。ワインやビールにとっても合い、おやつとしてオススメ。イベント時は石窯で焼いて販売することも。

手作り工房
アーミッシュ

〒728-0504
広島県庄原市口和町竹地谷307-94
tel 0824-87-2775 (fax兼用)
080-4816-4940
Instagram あり
営業時間 / 不定期(要連絡)
駐車場 / 有(無料)

主な販売先

- ・予約注文(配達・発送可)
- ・イベント販売(しょうばら九日市ほか、三次・庄原のイベントなど)
- ・モーモー物産館

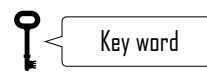


グリーン
フィールド
西城



グリーンフィールド西城
代表
渡部 英子
Hideko Watanabe

グリーンフィールド西城
渡部 可菜
Kana Watanabe



Key word

開店当時の製法のまま、世代を超えて受け継いでいる味。

食べた人が幸せになれる天然素材のアイスクリームのお店「グリーンフィールド西城」。50年前にお祖父さんが乳牛を飼い始め、「うちの牛乳の美味しさを味わってもらいたい」との想いから、20年前にオープン。現在は生まれた時からあるお店をなくしたくないと孫の可菜さんがUターンして後を継いでいる。

自家製のミルクと地物の野菜や果物といった天然素材を使い、「いいものを届ける」ことにこだわっている。季節によって微妙に変わるミルクの味は、自家

製しぼりたての証拠。以前からの製法のまま世代を超えて受け継いだ、しぼりたてのやさしいミルクと旬の素材を使ったオリジナルアイスクリームはどこにも真似が出来ない森からの贈り物だ。

ミルク、バニラ、抹茶、パンプキン等の定番メニューに加え、フキノトウ、トマト、ナツハゼなどの季節メニューもある。季節や年によっては、メニューに載っていない素材に出会えるかも。



1. 自分達で栽培しているハチマキイチゴ 2. 鮮度にこだわったアイス
をその場で 3. 旬の美味しさが味わえる豊富なカップアイス 4. 華やかに並ぶ季節のアイスクリーム 5. 素材で居心地のいい安らぐ空間



シングル・ダブル

自社牧場の新鮮な生乳で作った芳ばしいミルクの香りが残るアイスクリームや、旬を活かした季節の美味しさを味わえるあっさりとしたジェラート等、常時20種類前後のアイスが並ぶ。

旬を活かした、季節の美味しさを味わえる。



モナカ

後味さっぱりなアイスクリームがぎゅっと詰まった贅沢なアイスモナカ。モナカ生地のサクサク感とヒンヤリとしたアイスを同時に味わえる一品。



カップアイス

お持ち帰りや贈答用にカップに詰めたアイス。別売りの保冷ケースに詰めて宅配便での配送も可能。バラエティー豊かなアイスからお好みの味を。



ハーフシングル・ハーフダブル

シングル・ダブルより少なめの盛り付けのため、女性の方や、お子様にオススメ。また、コーンが苦手な方には、カップでのご提供あり。

主な販売先

・ウイル西城

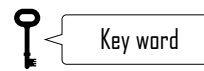
グリーンフィールド西城

〒729-5601
広島県庄原市西城町小島原347-1
tel 0824-84-2711
fax 0824-84-2711
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)
1・2月は土・日・祝日のみ営業
営業時間/10:00~17:00
駐車場/20台(無料)





古梨—KORIN—代表
橋岡 千春 Chiharu Hashioka



Key word

安心してお客様に食べて頂けるパンを常に模索しています。

口和町を中心にパンの移動販売をしている「古梨」。何でも手作りしていたお母さんの影響でお菓子作りが大好きになった橋岡千春さんは専門学校を卒業後に3年間ケーキ屋へ勤務、その後結婚して口和町へ移り、いつか自分でお菓子屋さんを開きたいと毎日のようにお菓子の試作に励んでいた。

そんな時に出会った「山の中のパン屋さん」。大自然の中でパンを焼く店主の姿に「自分も、本当においしい小麦の味と香りがするパンを作りたい!!」

と、試行錯誤のパン作りが始まった。

パンを焼く機材も手に入れて、お菓子屋をするはずが気づけばパン屋を開業していた。地元の皆さんの支えもあり、当初5種類だったパンも徐々に販売を拡大して40種類に増え、いつもはその中から約10種類をチョイスして販売している。

「おいしいのは勿論、体に入っていくものだから。」と、より一層安心してお客様に食べて頂けるパンを常に模索している。



1



2



5



3



4

1. 味と香り豊かな国産小麦粉を使用 2. 袋詰めされ並べられたパン達。近づくともいい香りが漂ってきます 3. 「古梨のパンは、生地がおいしいよ!!」販売日を心待ちにして下さるお客様 4. お客様それぞれ好みのパンを手にとり 5. 我が家の愛木。樹齢160年以上の梨の木。これから「古梨」(こりん)と命名



食パン

ふわふわした優しい感触でムチツとした食感。手でちぎって食べることで、素材本来の風味と味が楽しめる贅沢なひととき。

素材本来の「風味」と「味」が楽しめます。



ラスク

コクのあるバターとシュガーの上品な甘さが合わさったシンプルなラスク。丁寧に焼き上げることでサクサクとした食感を演出している。



へそあんぱん

減農薬の小豆や大福豆に有機砂糖と国産の海塩を加えた自家製のあんこを使用。程良い甘さに、一度食べたらハマるファンも。



しあわせクリームパン

地元産の牛乳やバターを使用し、七塚バターのコクとバニラの風味豊かな味わいの自家製カスタードクリーム。トロリとしたクリームに、ほっこり幸せ気分。



丸パン

ふっくらで柔らかく口いっぱい広がる自然な甘さのある丸パン。何かをはさんでも素材の旨みを活かせる一品。そのまま、ほおぼるのもオススメ。

主な販売先(移動販売)

- ・庄原市社会福祉協議会 口和地域センター
- ・口和自治振興センター
- ・庄原市役所口和支所
- ・庄原市社会福祉協議会 庄原地域センター
- ・香面堂
- ・お米の高橋

古梨 —KORIN—

〒727-0112
広島県庄原市口和町金田100
tel 0824-89-2463

営業時間/口和方面:水曜日の午後
庄原・三次方面:土曜日の午後
※都合により販売の曜日の変更あり



田中ブルーベリー農園



田中ブルーベリー農園 田中 憲子 Kazuko Tanaka 田中ブルーベリー農園 代表 田中 芳夫 Yoshio Tanaka

Key word

出来るだけ自然な環境で出来た梅にこだわっています。

医療法人社団こぶし会田中診療所に併設する介護事業部門の事務長として経営に携っている田中憲子さんは、夫婦で田中ブルーベリー農園も営む。

院長である主人の芳夫さんが趣味でブルーベリーの栽培を始めたのをきっかけに、地域の祭りごとなどに参加するため、ブルーベリージャムと、梅好きの憲子さんは毎年、自家用に作っていた梅製品の中から、梅ジャムの販売を思いつく。梅は、完熟寸前の収穫にこだわる為、収穫時期にずれがあり、品種によって色や味が微妙に異なる。

る。完熟梅100パーセントと砂糖(グラニュー糖)のみ使用。出来るだけ自然な環境で出来た梅にこだわる。パンはもちろんパウンドケーキ、ヨーグルト、クレープでまいて。カレーライスや青魚等、煮物の隠し味に...と用途は多様。

介護保険制度創設と同時に訪問看護ステーション、訪問介護、居宅介護支援事業所を創設し、人手不足に悩まされながらも事務長として誠心誠意頑張っている。そんな多忙な毎日の合間を縫って、手掛けるジャムはこだわりの逸品である。



1. 完熟寸前の芳ばしい香りが漂う南高梅 2. 季節によって異なる甘美な味わい 3. 人気の梅ジャムとブルーベリージャムのセット 4. 最後までひとつひとつ丁寧に手作業で 5. 医療法人社団こぶし会 介護事業部のみなさん



梅ジャム+パントースト

完熟した梅をじっくり煮詰めたジャムは、まるやかな酸味と甘味が絶妙。梅ジャムを塗ったトーストは食欲をそそる。

完熟した梅をじっくり煮詰めた「梅ジャム」



梅ジャム+ヨーグルト

芳醇な香りで口当たり優しく甘酸っぱい梅ジャムは、無糖のヨーグルトにのせて食べるとまろやかになり、爽やかな香りを引き立たせてくれる。また、梅にはミネラル・カルシウムが豊富で健康・美容作用の期待ができ、ヨーグルトと合わせるとより一層効果あり。



梅ジャム+ホットケーキ

絶妙なバランスで作った梅ジャムは毎日食べても飽きがこない。ジャムにハチミツをたっぷり加えると、フルーティーな香りがお口いっぱいになり、お子様のおやつとしてもオススメ。



ブルーベリージャム

ブルーベリーは、目に対していろいろな効果・効能があるアントシアニンや、お腹の調子を整える役割がある食物繊維など、体に良い成分が豊富。このジャムは甘みと酸味のバランスが絶妙で、誰にでも食べやすい甘さひかえめのすっきりした味わい。

田中ブルーベリー農園

〒727-0301 広島県庄原市比和町比和788 tel 0824-85-2127 fax 0824-85-2127 営業時間/8:00~18:00

主な販売先

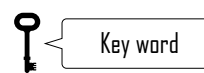
- 道の駅たかの 比和の特産市場 食彩館しょうばらゆめさくら 事務所



二八そば加工所



二八そば加工所 代表
橋本 洋子 Yoko Hashimoto



Key word

大量生産はせず、数量限定で手作りにこだわり続ける。

30年前、比和町の特産物を作ろうと5人で始めた「二八そば加工所」。かつて比和町は「減反政策」により米作りのかわりに、比和の気候にあった蕎麦作りをはじめたという。

その蕎麦を使った特産物を作るため、材料を探したがなかなか見付からなかった。そうした中、天然の海水から取り出した塩と新鮮なひじきの新芽を一昼夜煮つめて作った手作りの塩「姫ひじきの塩」と出会う。そば粉と塩の配合に試行錯誤しながら「そばかりんとう」が13年前に完成。「そばかりんとう」は生地を

麺棒で伸ばし食べやすい大きさに形成する。甘すぎず蕎麦の風味が残り、つつい手が伸び、子供から大人まで大人気の商品。たくさん売ってほしいと全国各地から声がかかるものの、大量生産はせず、数量限定で手作りにこだわり続ける。

節気には二八そば(生麺)や、赤飯、柏餅も製造し、ゆめさくら・九日市・吾妻路等で販売され、月に一度は広島市内のひろしま夢ぶらざでも購入できる。



1



2



5



3



4

1. 味と香りがぎゅっと詰まった打ち粉 2. 厚みを均等に引き伸ばす熟練された職人技 3. 長年の経験が培った技術の賜物 4. 美味しさを生み出す魔法のひとつ 5. 店内を優しい香りで包み込む揚げたてのかりんとう



そばかりんとう

カリカリとした食感で、噛むたびに蕎麦の風味が口の中に広がっていく。「そば粉」と「姫ひじきの塩」の加減が絶妙で、手が止まらない美味しさ。

カリカリ食感で蕎麦の風味が口の中に広がる。



柏餅

モチっとした食感と甘すぎない餡が、昔ながらの味を楽しませてくれる。節句の時期にはかかせない、地元でも人気の商品。



赤飯

丁寧に煮た小豆と比和産のもち米を蒸して作った赤飯。お米の旨味と小豆の甘味が合わさった伝統の味。



二八そば加工所

〒727-0301
広島県庄原市比和町727-1
tel 0824-85-2204 (fax兼用)
営業時間/10:00~16:00
駐車場/1台(無料)

主な販売先

- ・橋本商店 ・ひろしま夢ぶらざ
- ・比和の特産市場





まなびやcafe 代表

手島 亜希

Aki Teshima



Key word

心とからだが好きなおやつを食べてもらいたい。

細い坂道を上ると、緑に囲まれた「まなびやcafe」がある。廃校になった小学校を平成9年に購入し、平成12年にIターンし新しい生活をはじめた手島さん夫婦。当初はこの場所に漠然とした可能性を感じて移住し、美術の講師や町づくりに関わる仕事をしながらここを住居としていた。元小学校ということで懐かしんで訪ねてくる方も多く、色んな人が気軽に集える場所にしたいという思いが生まれた。子育ても落ち着き、もともとお菓子作りが好きだった手島さんは7年前にカフェをオープンした。

心とからだが好きなおやつを食べてもらいたいと、国産小麦や卵、バターなど品質の良いものを選び、きび、ひえ、あわ等の雑穀を使い、栄養があって美味しいものを追及している。メインのプレートランチは、地場産野菜、山菜、雑穀がふんだんに入っている体にやさしいランチだ。

廃校を利用しているという面白さもあり、庄原市内はもちろん県外や遠方からのお客さんも訪れる。日常からちょっと離れたノスタルジックな空間の中で、時間を忘れてゆっくり過ごしたい場所だ。



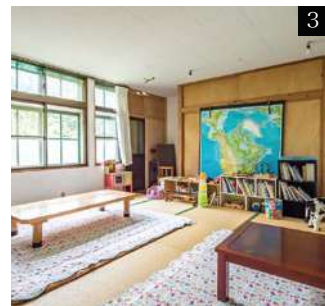
1



2



5



3



4

1. 懐かしい校舎の風情残る廊下
2. レトロな雰囲気の時を刻む古時計
3. お子様と安心して過ごせる和室
4. 温もりを感じる手作りの焼き菓子
5. ノスタルジックな香りが残るカフェスペース



おまかせワンプレートランチ

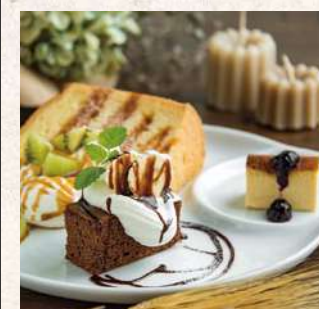
有機栽培で育てられた野菜と雑穀をふんだんに使用した、創作ワンプレートランチ。野菜本来の食感を残しつつアレンジされた料理は、彩りが豊かで食欲をそえられる。

彩り豊かで食欲そそる創作ワンプレートランチ



スフレパンケーキ
～メープルシロップ&バター～

地元産の卵を使用し、注文を受けてからオープンで焼き、アツアツのまま提供。ふわふわの食感ととろけるような口どけのスフレケーキは、バター&メープルシロップとの相性抜群。



3種のケーキセット

きめ細やかでふんわりとしたシフォンケーキ、奥深いカカオの味わいを堪能できるチョコレートケーキ、濃厚なのに上品な口どけのチーズケーキを一度に食べられる贅沢プレート。



卵・乳製品不使用のクッキー

「森の中の小さな校舎」まなびやカフェオリジナルクッキー。国産の小麦粉、米油、粗精糖やメープルシロップを使って焼き上げる卵、乳製品不使用のクッキーシリーズ。お子さまも安心して食べられる素朴な味わい。



ケーキ&ドリンクセット

淹れる直前に豆を挽き、香りとおコクを最大限に引き出したコーヒーをはじめ、さまざまなドリンクをご用意。定番のケーキや季節のタルト、パンケーキなどのカフェメニューと一緒にドリンクを注文すると割引あり。

まなびやcafe

〒729-3701
広島県庄原市総領町黒目1268-1
tel 090-3633-1058
fax 0824-88-2677
フェイスブック・インスタグラムあり
営業時間/水・木・金曜日(12~4月冬期休暇)
ランチタイム11:30~14:00
カフェタイム14:00~16:30
(ラストオーダー16:00)
駐車場/8台(無料)

主な販売先

・道の駅 リストア・ステーション



ゆずり葉加工グループ



ゆずり葉加工グループ 代表
長谷川 富子 Tomiko Hasegawa

Key word

伝統を受け継ぎ、みんなから愛される田舎味噌を作り続ける。

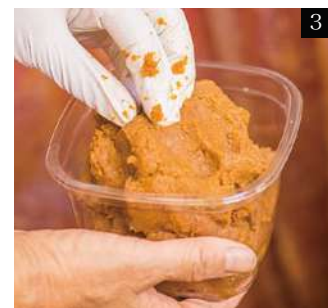
味噌や餅、山菜おこわの製造・販売をする「ゆずり葉加工グループ」。約25年前に活動を開始し、現在は三代目代表を長谷川富子さんが務める。長谷川さんは仕事を退職後、地域の特産物を作りたい！という思いから約10年前にグループに入った。近年の異常気象に対する品質管理やニーズの変化で販売には苦労をしたという。

高野町の自然を豊富に含んだ味噌は、地元の大豆と米を使い、12月～3月の寒い時期に仕込み、樽に入

れ冷暗室で熟成させ11月頃出荷する。

手作りにこだわり無添加で安心・安全な味噌は地域の人にも愛され、地元の学校給食や社会福祉協議会高野地域センターにも利用される。ご家庭でも、味噌汁にはもちろん、鍋料理や和え物、野菜スティック、焼きおにぎり、野菜炒め等にもおすすめ。道の駅やゆめさくら、ひろしま夢ぶらざ、高野町の各商店等で販売。

これからも伝統を受け継ぎ、みんなから愛される田舎味噌を作り続ける。



1. 自然発酵を促す醸造室 2. 芳醇な熟成発酵味噌 3. 手間を惜しまぬ昔ながらの充填作業 4. ひとつひとつ真心込めたラベル貼り 5. 地元産のこだわりぬいた厳選大豆



熟練の職人による昔ながらの寒仕込みで約1年間じっくり熟成することで、至極の香りやコクを生み出す。伝統が生きたお味噌を様々な料理に。

熟練の職人による昔ながらの寒仕込み



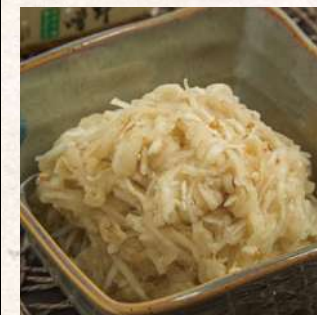
アレンジ味噌

高野味噌に、お好みで生姜や梅漬け等を砂糖、酒、みりんと一緒にかけ練り合わせるとできるアレンジ味噌。おにぎりの具はもちろん、おにぎりに塗って焼いても美味。



田楽味噌料理

味わい深い高野味噌を使用し作られた田楽味噌は、しみじみとした淡い味の風呂吹き大根のお供にぴったり。その他にも、色々な根菜料理のお供として、堪能してみてもいい。



酢味噌あえ料理

酢や味噌などの発酵食品は、代謝をアップさせ健康的な身体作りをサポートしてくれると人気を集めている。甘酸っぱさが絶妙の酢味噌料理は、副菜にもつまみにも重宝される。



野菜と味噌

米と大豆、食塩だけで丹精込めて作られた高野味噌は、野菜とともに炒めたり、煮込んだりはもちろんの事、様々な料理に最適。高野味噌を使ってあなただけのオリジナル料理を作ってみては。

ゆずり葉加工グループ

〒727-0423
広島県庄原市高野町下門田318
tel 090-8717-1720
fax 0824-89-2873

主な販売先

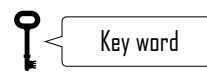
- ・道の駅たかの
- ・ひろしま夢ぶらざ
- ・食彩館しょうばらゆめさくら





よもぎカフェ
原田 忍 Shinobu Harada

よもぎカフェ 代表
富 由香 Yuka Tomi



Key word

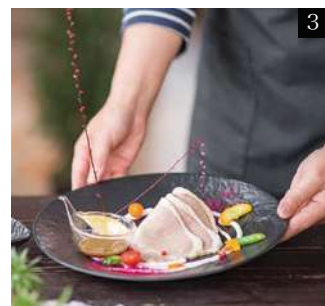
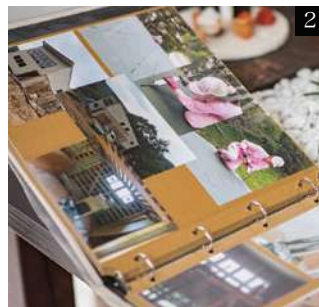
体に取り入れる物だからより良質な食を提供したい。

山の奥のその先にあるとっておきの場所「よもぎ cafe」。姉妹で2年前オープン。姉の由香さんは関西で学生時代を過ごし、その後広告代理店で経理や経営を勉強。妹の忍さんは名古屋の大学を卒業後、名古屋や奈良の飲食店で修行を重ねた。二人でお店を持ちたいと思うようになり、家族の後押しもあってUターンを決意した。

地域の人の協力もあり、2年かけて基礎から手作業でお店を建築。「毎日忙しく働いている方々にふらっと立ち寄って元気になってもらいたい」「体に取り

入れる物だからより良質な食を提供したい」という料理は、種・苗から選んで自家栽培した野菜や、地元の食材、自ら育てた家畜などを使用。

特に家畜の豚は放し飼いにしストレスのない環境で育てられ、臭みがなく絶品。体に良いものにと、調味料にもこだわり、全国から取り寄せる。美味しいモノを食べ、大自然に癒され、人との繋がりを感じられるお店。大地にたくましく根を張るよもぎのように活力を与えてくれる。



1. 自家栽培者の目利きが光る旬料理 2. 自ら行った非日常にひたれるカフェづくり 3. お客様を想う丁寧な接客 4. 地の食材を知り尽くした料理人による盛り付け 5. 街の喧騒から離れた隠れ家的な雰囲気漂う店内



季節のおまかせコース

自家栽培した食材を生かした旬の味覚が並ぶコース料理。特に愛情をこめて育てた豚は、臭みがなく絶品。五感に訴える創作料理はまさに季節の醍醐味。

自家栽培の食材を生かした、五感に訴える創作料理



日替わりプレート

よもぎカフェならではの創作料理を少しずつ味わえるプレート。季節のおまかせコースのお客様優先のため、お店に空きがある場合のみご提供となる限定メニュー。追加料金で天ぷらとシフォンケーキ付に。



ケーキセット

食材を知り尽くしたシェフが手掛ける特製ケーキやジェラートに、コーヒーまたは紅茶がついたケーキセット。季節に合わせた新作ケーキも続々と登場する。



有機紅茶

スッキリとした酸味とまろやかなコクのバランスが特徴の有機コーヒーや、爽やかな香りの後に濃厚なコクを堪能できる有機紅茶をはじめ、ぶどう、りんご、みかんのジュースも多数あり。カフェだけの利用も可能で、山々の自然豊かな情景を感じ、ドリンクとともに時を過ごしてみたい。

よもぎカフェ

〒728-0501
広島県庄原市口和町宮内285
tel 080-4174-7851
HP <https://yomogi-cafe.jp/>
Instagramあり
定休日/不定休(ご来店の際は事前にお問合せ下さい。)
営業時間/11:30~16:00頃
駐車場/10台(無料)

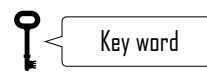


自家製天然酵母パン工房
ル・サンク



自家製天然酵母パン工房
ル・サンク
長谷川 孝子
Takako Hasegawa

自家製天然酵母パン工房
ル・サンク 代表
長谷川 一成
Kazunari Hasegawa



Key word

おいしい空気と水、恵まれた環境の中でのびのびと発酵

山間の自然の中に自家製天然酵母パン工房「ル・サンク」はある。ご主人が8年間東京で修行して、平成21年にIターンで自然豊かな総領町に移住し、工房を開いた。

北海道産小麦を自家製の天然酵母で発酵させ石窯で焼き上げるパンで、小麦と水と自然塩だけのシンプルな素材から本来の美味しさを引き出している。天然酵母はレーズンをベースにしたフルーツ種で、乳酸菌による酸味が生じる。この酸味こそが旨味の元となり、逆に

酸味のない天然酵母パンは物足りなさを感じる。この天然酵母を作るまで、試行錯誤の連続で相当の創意工夫が必要だった。その甲斐もあり、おいしい空気と水、恵まれた環境の中でのびのびと発酵し、今では納得の酵母が出来上がった。また、材料に砂糖、油脂、卵、牛乳を入れないのが特長。

このようなパンを求めているお客様に支えられて開業21年を迎えた。地元の道の駅リストアステーションをはじめ、広島市内や福山、府中でも販売している。



1. 外はパリッと中はモチっと。石窯の力を最大に活かす薪焚き 2. 石窯で素材の旨みを閉じ込める 3. 艶と明るい赤みのある焼き色がおいしさの秘訣 4. レーズンから作られる天然酵母 5. 自然素材を生かした心落ち着く大人の空間



イチジクパン

たっぷりのクルミが入った生地にイチジクの甘さとプチプチとした食感がプラスされ、お互いが引き立てあって最高のおいしさに。食べごたえのある、ル・サンクオススメのパン。

「イチジク」と「クルミ」

お互いが引き立てあって最高のおいしさに。



クロワッサン

自家製の酵母を使用してシーターの回数も多め。そのため外側はパリパリサクサク、中はしっとりジュシーに！バターが口の中にふんわり広がる。この焼き加減のコントラストが最高。



玄米パン

庄原産の古代米(黒米)入り玄米ごはんが入った食パン。玄米ならではのもちもち食感。香ばしさがあり、玄米パンと言っても食べやすい。



レーズンパン

手軽に食べることが出来て栄養満点のレーズン。穏やかな甘さのあるカリフォルニア産のオーガニックレーズンがたっぷり。レーズンが苦手な方にも是非チャレンジしてもらいたい一品。



バケット

シンプルな味だけど、噛めば噛むほど小麦の旨みを感じられ、どんな料理にも合うフランスパン。ハムやチーズをはさんでオシャレな自家製サンドイッチ作りはいかが？

自家製天然酵母パン工房
ル・サンク

〒729-3711
広島県庄原市総領町五箇289
tel 0824-88-7936
fax 0824-88-7936
HP <https://le-cinq.bona.jp/>
営業時間 / 11:00~18:00
パンを焼く日 / 水・金・土曜日
ケーキを焼く日 / 火曜日
定休日 / 日曜日・月曜日
(木曜日は配達のため留守)
駐車場 / 5台(無料)

主な販売先

- ・アバンセ(三越店・古江店・ekie広島店)
- ・道の駅びんご府中・三次サングリーン
- ・ゆめマート・松永「いこうさんのお店」
- ・道の駅リストアステーション



備北もん

vol.3

MAP

手作り工房
アーミッシュ
P01~02



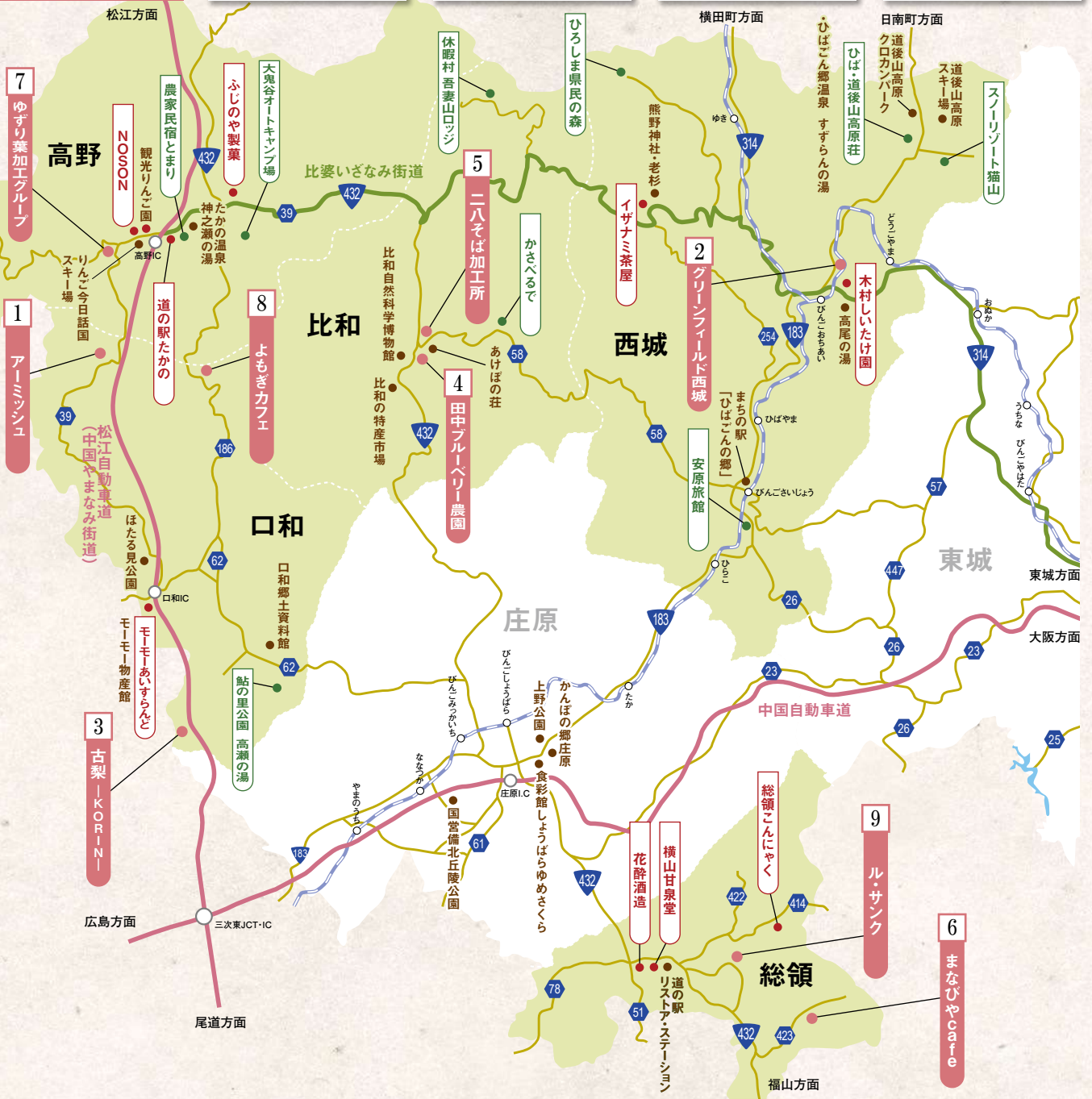
グリーンフィールド西城
P03~04



古梨—KORIN—
P05~06



田中ブルーベリー農園
P07~08



二八そば加工所
P09~10



まなびやcafe
P11~12



ゆずり葉
加工グループ
P13~14



よもぎカフェ
P15~16



自家製天然酵母パン工房
ル・サンク
P17~18



備北商工会

西城本所 / 〒729-5731 庄原市西城町西城197-3 TEL:0824-82-2904 FAX:0824-82-2785
 口和支所 / 〒727-0114 庄原市口和町永田495-10 TEL:0824-89-2325 FAX:0824-89-2413
 高野支所 / 〒727-0402 庄原市高野町新市676-5 TEL:0824-86-2011 FAX:0824-86-3039
 比和支所 / 〒727-0301 庄原市比和町比和792-2 TEL:0824-85-2330 FAX:0824-85-2135
 総領支所 / 〒729-3703 庄原市総領町下領家1-3 TEL:0824-88-2127 FAX:0824-88-2994

【令和元年度件走型小規模事業者支援推進事業】