

二つ森の里通信vol.44

福岡は視界を遮るものがなく、空がとても近く感じますが、夏らしい青空に山の緑が映えて、とてもキレイです(*´艸`)
1周年イベントには、ご都合をつけて来てくださった方、遠方から・・・など、本当に多くの方にお越し頂き、ありがとうございました。
これからも感謝の気持ちを忘れず、お客様の笑顔の為、まずは社員が笑顔で頑張りたいと思いますので、宜しくお願い致します。

さて、今月は、そんなハヤカワホームの事務所と併設するカフェ&雑貨NATULLYさんで扱っている hico.a Café さんのベーグルをご紹介します。

hico.a Café さんはハヤカワホームから10分程付知方面へ走った山中で営業してみえます。
地元産を尊重され、この土地にいる酵母菌の力を借りて・・・と言われる店主さんの、この土地を信じているから言えるであろう言葉にとっても感動しています。
とても暑い日にもかかわらず森林浴とその枝を揺らす風がマッチングした素敵なCaféです！

- sino.a Bagel -

sino.a Bagelのベーグルは、自家製小麦酵母を使っています
この土地にいる酵母菌の力を借りて、小麦と水だけで元種を作ります
約一カ月

その元種からベーグル種を作ります

ベーグル種ができたら、他の材料と合わせてベーグル生地をこねます
感を作ります

ベーグルは全て手でこねます

そして低温でゆっくりと発酵、オーブンに入れる前に一度お湯で茹でます
手間と時間をかけ、小麦の旨味を引き出し、もっちりした食感をつくります。
食材は、北海道産小麦粉、奄美諸島産砂糖、石川県産海塩がベースです
食べやすさを考慮し、トッピングはせずにその分、中に練り込みます

ですので見た目は地味かもしれません....

地元中津川の農家さん達が育てた野菜や果物を使い
素材の「味」が分かるベーグルを目指しています

hico.a Cafe



現場大工

各務 優歩

file.5



こんにちは各務です。

中津川工業高等学校の建築科を卒業後、早川建築に入社して3年目になります。
親方と一緒に現場に入らせてもらおうと、高校では習わない事が沢山あるので、どんな納め方をしているかなど、見て、聞いて勉強させてもらっています。

大変ではありますが、自分の手で住宅などを造って、たくさんの方が喜んでくれると嬉しいので大工を目指して良かったです。
これからも色々な事を学び成長していきたいと思うのでよろしくお願いします。