

自家製天然酵母と国産小麦
風味豊かな手作りパン
Boulangerie tane
(ブーランジェリーたね) (成田市)



海道産を使用。

自家製天然酵母にこだわった手作りパンの店「ブーランジェリーたね」。成田市にある同店では、現在ぶどう種、ルヴァン(小麦種)酒種の3種類の天然酵母を使用。化学的に培養された酵母ではなくて、手間暇かけて作った酵母を使い、こでしか味わせないパンを焼いている。小麦粉はすべて国産で主に北

後、09年の5月に妻の稲さん(37)の故郷である成田に開店した。砂糖や卵、乳製品を使用せず、小麦粉、酵母、塩水で焼き上げたtane食パン(330円)は15斤だけの限定販売。この食パンを使用したクロッカムツシユ(220円)は、まかな

とイースト菌を合わせ、さつくりとした生地、歯触りの中にマロンクリーム、のしっとり感が絶妙。店のイメージイラストは内田さんの娘さんがモデル。自ら手掛けた店内の内装も温かい雰囲気、店主夫妻の手柄を感じさせる。イートインコーナーは6席、コーヒー(320円)等と一緒に焼き立てパンを味わえる。

販売店・編集部 **おすすめの店**

マイナスイオンが降り注ぐ庭カフェ
マツムシコーヒー (印西市)



印旛日本医大駅から徒歩十数分、古刹松虫寺の脇に隠れ家風カフェ「マツムシコーヒー」がある。森の中にひっそりと佇む一軒家の風情、春は桜、夏は豊か

な緑、秋は紅葉、冬は雪景色と移りゆく四季折々の自然の美しさをコーヒー(400円から)の香りとともに楽しめる店だ。佐倉ユーカーが丘で15年間、本格焙煎コーヒーの店をやっていた店主の桑原和也さんが、この由緒ある寺の傍に移り、参拝や散策に訪れたお客様の新たな和みの空間として2012年春に開業した。店自体も木造古民家の昭和

和レトロ風で「昔前にタイムスリップしたよう。ジャズが流れる店内席の他、前庭にはテラス席もあり、軽食も美味しい。焼きカレーやクラブハウスサンドイッチが人気。15種類ほどのコーヒー、豆も販売、予約すれば焙煎したてのものが手に入る。コーヒーの好みは豆の品種や銘柄にもよるが、美味しさは鮮度や焙煎の仕方、水などにより、店の実力が試される。ここでは地元の美味しい井戸水を使用。品種について「最近

が、里山を歩く人の小さな楽しみ、のきつかけになれ「ば」。味わい深いコーヒーを飲んだ後、この機会に印旛の自然と小さい秋を探しに出かけてみてはいかがだろう。営業は10時〜19時、オーダーストップ18時。火曜定休。駐車場あり。印西市松虫221。☎0476-803792

フルート演奏など。第4部は懐かしい昭和の歌曲、ポップスを。年輪を重ねてきた女性たちだからこそ出せる深みのある歌声だ。

8日(日)14時開演(13時30分開場)。佐倉市民音楽ホール(京成本線臼井駅南口徒歩4分)。入場無料。但し整理券が必要。当日来場しても入場できない可能性があるので事前にお問い合わせを。▽問い合わせ☎0433-4897123。(守屋さん)

苦味よりさっぱりした味、コクがある味が人気で、酸味にこだわるお客様が増えている」と桑原さん。松虫寺は松虫姫伝説由来の奈良時代創建の古刹。周囲を立派な大木が囲み1200年以上もの間、松虫姫を大切に祀り守り続けてきた。「この店

それは、時代にマッチした、缶コーヒーの新提案。

「キリン スーパーファイア スピードブレイク」 185g缶詰

香り高いコーヒーとカカオの苦みで「一瞬で、リフレッシュ」。時短時代のコーヒーブレイクにふさわしい、仕事もプライベートも頑張る人を応援するコーヒーです。

30本ケース入り各商品 **3名様**

商品に関する問い合わせ
キリン株式会社 お問い合わせ先 03-6345-1111

ふれあいプレゼント