

FREE

よりみち.

yorimichi

11

2017/06

ちよっぴり贅沢、かわいいパフェ。



よりみち

今日は、いつもと違う道を通ってみる。

久しぶりの場所や、初めての場所、

いつもは車だけ、

歩いてみるのもいいかも。

色とりどりのあじさいに

胸をはずませる。

何か発見しそうな今日のよりみち。



よりみち・・・1

もくじ・・・2

特集 パフェ・・・3

お店のご紹介・・・10

レシピ・・・14

ひとてま・・・15

ぶらっとよりみち・・・17

よりみち談話・・・18

公式Facebook・instagramより随時情報発信中 >>>   「よりみち。」で検索

よりみち
yorimichi

よりみち.編集部

〒669-5321 兵庫県豊岡市日高町土居 67-1 [岩見印刷株式会社内]
tel.0796-42-1200 fax.0796-42-1236
e-mail.yorimichi@iwami-hidaka.co.jp

パーフェクトなひんやりスイーツで、
幸せなひととき。



特集
パフェ
Parfait



お茶碗パフェ

季節のフルーツを使用したお茶碗に入ったパフェ。中には2種類のアイスと、スポンジケーキ、グラノーラが入っています。ふわふわサクサクの食感が楽しいこのパフェは16時まで。¥780 ※季節によりフルーツが変わる場合がございます。



“よくばり”メロンパフェ

人気の“よくばり”パフェシリーズに初夏にぴったりなメロンが登場。瑞々しいメロンにヨーグルトエスプーマ、クラッシュゼリーでさっぱりと。メシテラと克蘭ブルの食感がアクセントになった爽やかなパフェです。¥950(税込) ★7月中旬まで



チョコレートブラウニーパフェ

手作りブラウニーがのったパフェ。豊かな風味のヴァローナのチョコを使用したブラウニーは、濃厚でチョコの香りがしっかりしています。アイスはチョコマールとバニラの2種盛り。ブラウニーとアイスの組合せは抜群です。



ベリーのミニパフェ

ラズベリー・ブルーベリー・カシスで作った自家製ベリーソースと、甘さ控えめ生クリーム、ひんやり冷たいバニラと苺のアイスが乗ったパフェ。甘酸っぱいベリーと、中に入ったドライフルーツ入りグラノーラのざくざく食感が癖になる一品。¥500(税込)



和パフェ

抹茶とバニラのアイスクリームの上に、小倉あんや白玉などをトッピングした和風のパフェ。モチモチした白玉がゴロゴロ入っているのが嬉しいところ。バランスのよい上品な甘さが魅力です。お好みで黒蜜をかけてどうぞ。¥700(税込)



いちごティラミスパフェ

マスカルポーネチーズがたっぷり入ったパフェ。中のスポンジには、お店で淹れた香り高いエスプレッソがしっかり染み込んでいます。クリームとエスプレッソ、苺との相性は抜群。見た目にも美しい一品です。



出石城跡近くにある蔵のような珈琲屋さん。ジャズが流れる店内は、とても落ち着いた雰囲気。13種類の珈琲、7種類の紅茶、夏は水出し珈琲もあります。店内でジャズライブも開催。

珈琲蔵 風空路駅

兵庫県豊岡市出石町内町16番地
tel.0796-53-1717
営/8:00~17:00頃
休/木曜日



旬の果物を使った季節のケーキや、地元素材を活かした焼菓子・ジェラートなど、一つひとつ丁寧に手作りされています。カフェスペースでは、お菓子の他に人気商品「朝倉山椒のタブレット」を使ったバスタなどいただけます。

パティスリーカフェ カタシマ PÂTISSERIE CAFE KATASHIMA 養父本店

兵庫県養父市上野1156-1
tel.0796-664-0351
営/9:00~20:00(L.O.19:45)
休/なし
http://www.katashima.co.jp/
facebook >> パティスリー カフェ カタシマ



ふらっと寄れる、居間のようなくつろげるカフェ。数量限定の日替りランチは、メインとご飯ともにお好みで2種から選ぶことができます。焼き菓子や器、雑貨などの購入のみもOK。

イマカフェ ima CAFE CAFE & SHOP

兵庫県豊岡市中央町8-1
tel.0796-22-2850
営/10:00~18:00
[ランチ11:30~14:30(L.O.)]
休/木曜日(不定休あり)
facebook >> ima CAFE



美しい自然に囲まれた小代にある、地元食材を使用したお料理がいただけるお店。BGMにもこだわった心地良い空間です。週末はBarもオープン! カクテルなども種類豊富に揃います。

カフェ&Bar 石楠花-shakunage-

兵庫県美方郡香美町小代区神水739-1
tel.0796-80-1609 休/月・火曜日
営/ランチ 11:00~16:00(L.O.15:00)
BAR TIME 18:00~22:00(L.O.21:00)
facebook >> Cafe & Bar 石楠花
instagram >> @cafeshakunage



1年ぶりのリニューアルオープン。モーニング、カフェメニューを中心に、老若男女問わずのんびり過ごせるお店です。可愛いラテアートも魅力的。ドリンク、焼き菓子のテイクアウトのみもOKです。

カフェニコ CAFE NICO

兵庫県豊岡市日高町山本103-4
tel.0792-34-8070
営/9:30~17:00(L.O.16:00)
休/日曜日(不定休あり)
facebook >> CAFE NICO



今年3月にオープンしたカフェレストラン。自家製野菜や卵など、こだわりの食材を使用したBIGサンドイッチや、ふわふわフレンチパンケーキがおすすめです。国産牛のハンバーグ、ロコモコなどランチメニューも充実。

フダバキッチン FUDABA kitchen

兵庫県朝来市和田山町法興寺51-1
tel.079-672-6830
営/7:00~16:00
休/月曜日(祝日の場合は営業)
facebook・instagram >> FUDABA kitchen





ズッパイングレーゼ

フィンガービスケットにキュールを染み込ませ、ベリーとレモンカスタード、生クリームを重ねたイタリアのドルチェ。鮮やかなピンク色が美しい大人デザートです。スープのようにスプーンで掬ってお召し上がりください。¥700(税込)ランチタイムもオーダーOK! 数量限定(予約も可)



豆乳きなこパフェ

手作りのぷるぷるほうじ茶ゼリーとなめらかな豆乳ムース・バニラアイス・クランチ・求肥の層の上に無添加のきなこがたっぷり。つるんとしたのど越しがたまらない、あっさり美味しいパフェです(黒蜜付き)。単品 ¥650 / コーヒーセット ¥950 (共に税込)



2種のクリームのトライフル

ピンク色の可愛いパフェ。グラノーラ、苺のコンフィチュール、ヨーグルトクリーム、スポンジ、カスタードクリーム、全て自家製です。爽やかなヨーグルトと甘さ控えめのカスタードが初夏にぴったり。¥580(税込)



ソレイユパフェ

パインやマンゴーなど、太陽の恵みをいっぱいに浴びた初夏のフルーツと、柑橘系ゼラートを盛り付けた爽やかなパフェ。自家製ラングドシャやロールケーキの生地など、焼き菓子も一緒にお楽しみいただけます。



コーヒーゼリーパフェ

甘さ控えめなコーヒーゼリーが上にも中にもたっぷり入ったパフェ。コーヒーゼリーとホイップ、バニラアイスでシンプルに。クリーミーな中にコーヒーの香りがふんわり溶け込みます。8月末までの期間限定! ¥620(税込)



プリンアラモード

オーナーが修業していた某有名老舗洋食屋のレシピを元に作ったプリン。濃厚でめめの細かいプリンは、口あたりなめらかです。その日入ってきた農家の新鮮なフルーツと、甘さ控えめの生クリームを添えて、贅沢な一皿に。



コンセプトは、赤ちゃんからお年寄りまで誰にでも優しく、安心してつづけるお店。緑の多い落ち着いた店内でゆっくり過ごせます。地元の安心安全な食材を使ったこだわりのランチ、スイーツをお楽しみください。

Cafe de Manma

兵庫県養父市八鹿町高柳259-1
tel.079-662-0008
営 / 11:00~18:00
夜は金・土のみ18:00~21:00
(それ以外の曜日は予約のみ)
休 / 月曜日



"男の隠れ家、女の喋り場"がコンセプトのカフェ。こだわりのペーパードリップで淹れるコーヒーや日替わりマフィンの他、平日限定で手作りランチが楽しめます。お庭を眺めながら寛げるテラス席は、ワンちゃんもOK!

森ちゃんの隠れ家

兵庫県美方郡香美町村岡区鹿田III-1
tel.0796-98-1422
営 / 10:00~18:00 (L.O.17:30)
休 / 月、第2・第3火曜日
facebook >> 森ちゃんの隠れ家



お店の外にまで香ばしい香りが漂うカフェ。店内にはご主人お気に入りの本がズラリと並び、本を読みながらのんびりと過ごせます。丁寧に作られた焼き菓子はプレゼントにもおすすめ。

Sweets&Books キノシタ

兵庫県豊岡市日高町国分寺24-1
tel.050-7103-1404
営 / 10:00~19:00 (L.O.18:30)
休 / 日曜日、第1・3月曜日
1119@cafe-kinoshita.com
http://www.cafe-kinoshita.com



新鮮野菜や但馬牛、八鹿豚、但馬味鶏など厳選された地元食材を使用するお料理が楽しめます。季節毎にオススメ料理の企画や、お客様と一緒に楽しめる楽しいイベントなども開催。

chug-a-lug

兵庫県養父市八鹿町宿南2320-1
tel.079-662-5151
営 / 11:00~22:30 (L.O.21:30)
休 / 火曜日
facebook >> Chug-a-lug



扉を開けると珈琲の香りが広がる、昔ながらの純喫茶。香り高い珈琲はもちろん、注文を受けてから鉄板で焼いてくれるホットケーキもおすすめ。レトロな雰囲気味が味わえます。

カフェコテージ まるやま

兵庫県豊岡市大手町1-25
tel.0796-23-3908
営 / 7:30~18:00
休 / 木曜日

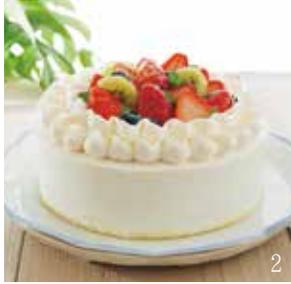


生産者の元に自ら出向き仕入れるなど、地元の食材と自然な造りのワインにこだわったダイナー。料理はもちろん、インテリアや音楽など、こだわりの詰まったお店です。

WOLF

兵庫県豊岡市正法寺672-1
tel.0796-26-8080
営 / 11:30~15:00・17:30~23:00
休 / 月曜日
facebook >> WOLF DINER





1.しっとり柔らかな米粉バウムクーヘン 2.フレッシュなデコレーションケーキ(要予約) 3.一升餅でふんわり焼いた米粉カステラ
4.焼き菓子のアソートギフトも人気です 5.天然素材にこだわった手作りの城崎ジェラート 6.一つ一つ丁寧に職人の手作りで...

城崎スイーツ 豊岡店&工房

幸せを運ぶコウノトリのように「おいしいスイーツで幸せを届けたい」...そんな思いをこめ、自然にやさしい農法で作られた「コウノトリ育むお米」の米粉や地玉子を使用した米粉バウムクーヘンや米粉カステラなど、素材にこだわったスイーツのお店。手土産からお中元・お歳暮、内祝まで幅広いシーンでの贈りものとして最適です。さらに城崎温泉「御所の湯」前にある本店では、城崎散策や湯上がりにピッタリな冷たいジェラートやパフェも楽しめます。

兵庫県豊岡市下陰18-4
tel.0796-24-3099
営業時間/9:00~17:00
定休日/日曜日・祝日
<http://www.kinosakisweets.com>

★城崎スイーツ本店
兵庫県豊岡市城崎町湯島527
城崎温泉「御所の湯」前



キャラメルバナナパフェ

バナナとアイスクリーム、生クリームにキャラメルソースがたっぷりかかったパフェ。塩味の効いた花畑牧場のキャラメルポップコーンのカリカリ食感がアクセントになった、老若男女に愛される味です。¥700(税込)



自家栽培でシェフが自ら栽培された、採れたて新鮮野菜を使用。明るく開放的な店内で、食材にこだわった安心安全なお料理がいただけます。アイデア満載なランチやケーキセットなどもおすすめ。

ソラウミカフェ

兵庫県豊岡市瀬戸202-5
tel.090-4274-9629
営/9:00~17:00
休/不定休
facebook >> ソラウミカフェ



ポムシフォンパフェ

大・小からサイズが選べる、ポムアンナ特製手作りシフォンケーキとフルーツがたっぷりの可愛いパフェ。中のアイスとも相性抜群な手作りソースはベリーチョコとオレンジチョコの2種類からお好みでチョイス。※季節によりフルーツが変わる場合があります。



神鍋にある本立の中の黄色いペンション。毎週火・水曜日限定でカフェをさせていただきます。光が差し込む店内で、緑を眺めながらゆったり寛げます。小さなお子様連れ大歓迎!子育てママさんに嬉しいお店です。

毎週火曜・水曜限定カフェ ペンション ポム☆アンナ

兵庫県豊岡市日高町太田157-11
tel.0796-45-1123
<http://www.eonet.ne.jp/~pomme/>
facebook >> pommeanna
★詳しくはホームページをご覧ください



屋久島のたんかんカフェシヨラームス

自家製たんかんピールを使用したガトーシヨラの上に、手作りチョコレートムースとコーヒーゼリーが乗ったカップパフェ。生チョコのような食感のガトーシヨラは上品で濃厚な味わい。お持ち帰りのできるリッチなパフェです。¥400(税抜)



和を意識した手作りスイーツのお店。地元の旬素材を使用した四季折々のお菓子が楽しめます。丁寧に作られたお菓子は、やさしくて繊細な味わい。店内でのお召し上がり、テイクアウトもOK。

カジュカシ Kajukasi(花寿菓子)

兵庫県豊岡市若松町5-43
tel.090-7110-9127
営/10:30~19:00
休/月・土・日曜日
facebook >> Kajukasi(花寿菓子)





1



2



3



4

1.様々な使い方の出来る城崎ビネガー 2.ビネガーを使用したテイクアウトドリンク 3.アイスクリームもスッキリと 4.お中元などギフトにも最適(お試しサイズもあり)

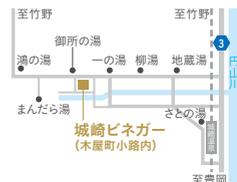


木屋町小路 城崎ビネガー (株式会社トキワ)

城崎温泉にあるお酢のお店。お酢×果汁のジュース感覚で楽しめるドリンクや、スムージー、アイスクリームなどが味わえます。美容や健康、食欲増進にとっても効果的なお酢。城崎ビネガーは水割り、炭酸割り、焼酎割り、さらにヨーグルトソースやドレッシングとしても使用可能。楽しみながら毎日お酢を摂ることができます。5種類あるビネガーは贈り物にもおすすめです。

兵庫県豊岡市城崎町湯島391
木屋町小路
tel.0796-32-0188
定休日/年末年始
営業時間/10:00~22:00
http://a-aji.jp
facebook >> 城崎ビネガー

★トキワの商品も購入可能です。



1



2



3



4

1 & 2.和洋さまざまなお料理に使える「HANAFUSA」の瓶 3.瓶バラエティセット(6個入りBOX) ¥4,158 4.涼やかな白いガラスボトルの醤油



花房商店

瓶屋から始まった江戸時代より続く醤油の老舗。国産丸大豆・国産小麦・天日塩を使用した、安心安全な醤油を醸造されています。約1~2年費やして醸造される花房の醤油は、まろやかな口当たりでお料理の味を引き立てます。醤油や味噌の他に、「HANAFUSA」ブランドの瓶商品も人気。塩糀、醤油糀など全6種類の瓶は、パッケージも可愛らしくお中元やギフトにもおすすめです。

兵庫県豊岡市竹野町竹野375
tel.0796-47-0003
営業時間/9:00~18:00
定休日/日曜・祝日
http://hanafusa.co/

★HPからもご購入可能です。
詳しくはHPでご確認ください。



今日はお家で何つくろ。



ちょちょいのちょい。

JUANAさんの 豚のしょうが焼き

りんごの優しい甘さの豚のしょうが焼き。レタスやチーズでアレンジできちゃうのも魅力的。

材料[2人分]

- 豚うす切り肉…300g
- 玉ねぎ…1コ
- りんご…1コ
- しょうが…1片
- | 醤油…大3
- A | 酒…大3

◎アレンジ用

- ・サニーレタス
- ・きゅうり
- ・プチトマト
- ・チーズ
- ・スイートチリソース

※焼く用の油…適量



01. 玉ねぎはくし切り、りんごとしょうがは摺りおろしておく。
★アレンジ用のレタスはお肉を巻けるサイズ、きゅうり、プチトマトは薄切りにして準備。



02. ボウルにAと摺りおろしたりんごとしょうがを合わせ、豚肉と玉ねぎを30分ほど漬け込む。
※ジップ付き保存袋で漬けると便利。一晩置くとさらに染み込む。そのまま冷凍保存もOK!
※りんごはお肉を柔らかくする効果あり!



03. 油をひいたフライパンで02を焼く。お肉に火が通ればOK。

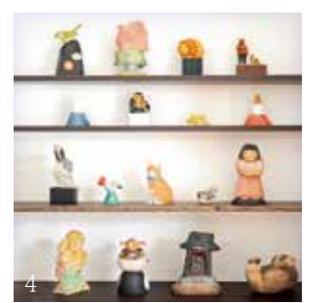
醤油をナンプラーに替えてエスニック風にしても美味しい!



04. お皿にアレンジ用の材料、03を盛り付けたら出来上がり!
★しょうが焼きと一緒にチーズなどをレタスで巻いて食べると、ひと味違った美味しさに。スイートチリソースもおすすめ!

JUANAさん

水曜・木曜のみ営業されている山東町にあるカフェ。自家製野菜など旬の素材をたくさん使い、シンプルに素材の美味しさを引き出すお料理が魅力。日替わりケーキや朝焼きパンもおすすめ。SANDWICH「m'n」としても活動中。



1.木でできたステーションナリーや折り紙 2.丸みのある木の食器で食卓を温かに 3.一輪挿しや森の恵みを凝縮した「森水」シリーズでリラックス 4.個性豊かで優しい風合いの木彫作品



木の温もり 木の香り 木輪

木屋町小路店に続き、北柳通に2017年4月にOPENした木彫と木製雑貨のお店。檜や杉などの自然木のいい香りに包まれた店内は、森林浴をしているようで癒される空間です。優しい手ざわりの木のカトラリーや器、雑貨がずらりと並んでいます。松田一戯さんをはじめ、美藤圭さん・正垣宏樹さんなど但馬に縁のある木彫作家さん10名の作品の展示販売もされています。木のある生活を始めてみませんか。

兵庫豊岡市城崎町湯島674
tel.0796-32-2151
営業時間/10:00~18:00
定休日/木曜日
http://mokurin.com

★木屋町小路店
兵庫豊岡市城崎町湯島391
tel. 050-7120-1395



ひとてま

よりよいものをつくるひと

ひとてま第11回目は、
黒毛和牛ハンバーガーが魅力のカフェを営む
平岡さんご夫妻に
インタビューさせていただきました。
ハンバーガーはもちろん、
自家焙煎の珈琲も絶品でした。

ピークス カフェ
PEAKS cafe

平岡理矢子さん

riyako hiraoka

平岡典朗さん

noriki hiraoka



兵庫県養父市関宮の9号線に沿ったのどかな場所にある「PEAKS cafe」。氷ノ山と鉢伏山をイメージしたロゴが目印のお店は、平岡典朗さんと理矢子さんご夫妻で営まれている。
お店の1階は理矢子さんのお父さまが営む羽洲精肉店で、その2階がハンバーガーやビーフシチューなど国産黒毛和牛を使った料理や、自家焙煎の珈琲が楽しめるカフェになっている。

念願のハンバーガーカフェ
お店のオープン前は4年前。以前、理矢子さんがカナダに滞在した際に出会った「Peak」というフリーペーパーが印象的で、いつかこの名前でお店を持ちたいという夢を抱いていた。そして、その念願を叶え、独学ながらも理矢子さんは飲食の世界へ踏み出すことに。

お店の看板商品は、なんといってもボリュームたっぷりのパテをはさんだ特製のハンバーガー。高さが10センチ近くあり、見た目も食べ応えも抜群。種類も豊富で大人も子どもも満足できる。「実家が精肉店なのと、カナダで食べていたハンバーガーが美味しくて、地元でもハンバーガーをウリにしたお店をしたらいいなと思ってます。」と話す理矢子さん。オープンから家族、友人の支えがあつてこをやつてこれという理矢子さんは、両親からは精肉やビーフシチューの仕込みを教わり、妹さんには店舗のお手伝いを。さらにパンスは、典朗さんのお母さまが作られているというこだわりパンを使用するなど、ふたつの家族が協力し合い、お店を支えてくれている。



黒毛和牛の旨味をぎゅっと

「ハンバーガーのパテとハンバーグは見た目は同じでも全く違うんですよ。」と教えてくれるのは典朗さん。結婚当初は別の仕事をしていたが、理矢子さんの出産を機に退職し、現在はカフェと精肉店を専業としている。

そんな典朗さんが今こだわっているのが、パテ作り。肉の旨味をしっかりと生かすために、ミチの挽き方や挽ね方を研究しハンバーガーとして最適なものを作る努力をしている。

さらにパテを成形する際は、脂を溶かしてしまわないように、手の温度にも細心の注意を払っているそう。

発見と出会いのあるお店に

店舗のオープンから初めてのことばかりにいくつも挑戦してきた二人。店舗の運営以外にもイベントに出店したり、観光施設にテイクアウトのメニューを設置する等様々な経験を積みながら、新たに提供できるサービスを思案している。

「将来的には、肉屋とカフェを一体化させたスタイルを作りたいですね。お肉も意外とスーパーより安かったりするので、あまりこういうお店で買った事がない人にも一度来てみてほしいです。」
と話す理矢子さんは、地元の方々とのふれあいを大切にしたいという。またアワードア好きの典朗さんは、自らが選定するオススメスポットを記したマップを作って、県外から訪れた観光客にもっと地元を楽しんでもらえるような企画を立て、発見と出会いのあるカフェにしたいと考えている。

地元が大好きな平岡さんご夫妻。美味しいカフェメニューにこだわりながらも、地域を盛り上げるために自分たちだからこでできる「素敵なサービス」を探しつけてくれている。



兵庫県養父市関宮266(羽洲精肉店2F)
tel.079-667-3464
営業時間 / 11:00~17:30(L.O.17:00)
定休日 / 日・月曜日
facebook >> Peaks cafe

よりみち談話



編集部M

パフェって何でも好きだけど、一番はフルーツパフェ。フルーツがたくさんあって、食べる前からしあわせ〜♡あと、学生の時にすご〜く特大のパフェをお腹いっぱいになりながら、友達と分けて食べるのが楽しかった!!今はそんなに食べられないな…(笑)



編集部R

たくさんあって悩むけど、いちごパフェかな〜!もう見た目からかわいいよね〜。大好きなんです、いちご。永遠に食べ続けられます。甘酸っぱいいちごと冷たいアイスの組み合わせたまらなあ…。



あなたの好きなパフェってなあに?

編集部K

あ、かぶった!私もいろんなフルーツが盛りだくさんのフルーツパフェが好き♡チョコがかかっていたら、なお幸せ。フルーツとアイス、生クリーム(少しがいい)。贅沢だな〜。女子は何やかんやゆってパフェ好きよね。



03



やっぱりカレー

スパイシーな香りに誘われて、カレーのお店へ。ボリュームたっぷり!

02



魅力的なお店

どこを歩いても素敵なお店ばかり。目移りしちゃう!

01



長い列

入場用のリストバンドをつけて列の最後尾へ。ワクワク♪

04



ライブステージ 会場内の6つのステージで行われたたくさんのライブ。人、人、人の波!

07



綺麗な夕暮れ

各ブースに灯りがともし、昼間とは違った雰囲気。楽しかったな〜。

06



女子の好きなもの

悩んだあげくに結局買っちゃうアクセサリー。1点物っていいよね。

05



ちょっと、よりみち

遊園地エリアにある乗り物は、乗り放題。大人も童心に返る場所。

今回のぶらよりは、ちょっと足をのびして愛知県蒲郡市で開催されたイベント『森、道、市場』へ。悪天候ではありましたが、たくさんのお店やライブをみて、いろいろな刺激を受けた旅となりました。

present



先着で10名様

よりみち、中ぐらいのメモ
[10.5cm×9.8cm×1.5cm]

応募方法

左記のメールアドレスに、お名前・住所・電話番号よりみちの感想を(記入の上)ご応募ください。
yorimichi@iwami-hitaka.co.jp

どっちが早くかはお楽しみ!

※デザインが変わる場合があります。

こんな特集してほしいを募集集中!



y o r i m i c h i