

しんとみ 食/べる 通信 vol.6

おでん屋台

おでんまる



今回、ご紹介するのは1月11日にオープンした移動するおでん屋台「おでんまる」です。店主の吉本正次さんは、10年前に日置地区の県道44号宮崎高鍋線沿いに「山の上乃パン屋 パント」というパン屋さんをオープンされましたが、最近、体が思うように動かなくなると、息子さんお二人にお店を譲られました。しかし、まだ体は元気で、何かに挑戦したいという気持ちから、屋台でおでんの移動販売を思いついたとのことです。奥様の美智子さんと一緒に週4日、パン屋さんの駐車場でおでんの屋台販売を始められました。地元産の「たまご」「大根」「ごぼうの巻天」をはじめ、日向市から仕入れている「イワシバーグ」など、ご主人こだわりのメニューが並んでいます。

吉本さんも奥様もパンは長年作ってきたが、「おでん」を作るのは初めての挑戦とのこと。食べてみると、とても初めてとは思えない出汁の染みた深い味となっています。

今後は、イベントに出店する傍ら、行政と協力して、交通手段がない町内のお年寄りの方などへ「パン」と「おでん」の移動販売も行っていきたいとのこと。ぜひ一度、ご賞味ください。



地元どれの「だいこん」「たまご」は中まで味がしみこみ、やわらかく優しい味となっています。



ご主人こだわりの「イワシバーグ」、肉厚で口に入れるとつゆがあふれ、うまみが口いっぱい広がります。



店舗情報

住所 大字日置5190-19
(日により移動販売)
電話 090-9070-3039
営業日 水、金、土、日(10:30~14:00)
※状況によって17:00まで

薪窯を使った自家製酵母のパン屋

hitohi



宮崎県産の旬野菜をふだんに使用し、五感で味わう体が喜ぶような食事を作るようにしています。また、化学調味料や保存料など使わず伝統的な製法の調味料で、奥行きや深みのある美味しさを目指しています。

屋号「hitohi」は「人と人が繋がる」「人類に欠かせない火」という想いからつけました。



「hitohi」は、上新田地区の町道三財原湯之宮線沿いにお店を構える薪窯を使った自家製酵母のパン屋さんです。店主の横田さんは、こだわりのパンを自然豊かで水のおいしい場所で焼いてお客様に提供したいと考え、新富町に薪窯とお店を構えることを決意したとのこと。店内に入った瞬間に、焼けたパンの香ばしい香りが漂ってきます。棚にはライ麦パンや雑穀カンパーニュ、生姜クルミパン、クロワッサンなどのさまざまな種類の、どっしりとしたパンが並んでいます。

横田さんは、季節の移り変わりをお客様に感じてほしくて、その時季にとれる材料を使うようにしているとのこと。最近、パンを焼いた後の余熱を有効利用して、グルルチキンやグラタン、ラザニアなど、パンとセットになったランチも始められたとのこと。ぜひ、皆さんも一度、ご賞味されてはいかがでしょうか。



クロワッサン

最低限の配合で作る、全粒粉を配合した素朴で甘くないクロワッサンです。外はザクザク、中はおもちりしていて、薪窯ならではの風味を楽しめます。



フォレストカンパーニュ

日之影町上鹿川に自生する楓から採取した樹液を水の代わりに使って焼いたパン。ほんのり甘く樹木の味わいがします。



栗パン

宇納間で取れた無農薬・無化学肥料の栗を渋皮煮にしたものが、まるごと生地の中に入っています。季節の移り変わりを感じるパンです。



店舗情報

住所 新富町大字新田18806番地29
電話 080-4772-6282
営業日 土、日(11:30~18:00)
ランチは日曜日のみ(要予約)
※次年度は営業時間が変わる可能性がありますので事前にご連絡ください。