



● 動画企画「ひるとうまよるとうま」の第7回目のロケが7月7日に「養生農園」と「カフェ@宇夢」で実施されました。

● 養生農園
食の安全にこだわり、無添加商品を扱う養生農園。店内には、店主が育てている豚を加工して作るハンバーグやソーセージのほか、多くの調味料が並んでいます。ほとんどの商品は、店主が自身の舌で味を確かめて取りそろえた選りすぐりの品々。

養生農園では、ホットドッグとソフトクリームをいただきました。自家栽培の米粉を使い、カリカリに香ばしく焼き上げたパンには、自社の飼料米で育った豚肉ソーセージと自家製野菜が挟まっており、ソーセージの上には、お手製の三升漬けが添えられています。(三升漬けとトマトソースからお選びいただけます) 素材の味に三升漬けのピリツとした辛みと糀の甘みがさらにうまさを引き立てます。

店主が多くのソフトクリームを食べ歩いて出会った、後に残らない甘さでさっぱりとした味わいのソフトクリーム。添加物を使用していないため、溶けにくいのも魅力の一つです。

この日は特別に、店主の勧めで無添加醤油をソフトクリームに垂らしていただきました。少量の醤油で一気に和の味に早変わり。驚きの発想ですが、一度口にするとうまになる味わい。何度も垂らしていただいちゃいました。

● カフェ@宇夢 (あつとうむ)
養生農園では、豚肉・ハンバーグ・ソーセージ類のギフトセットやアスパラ、トマトジュースの地方発送も可能。また、5人以上で焼き肉食べ放題(1,400円)のサービスも提供していますので、ご家族、お友達とぜひお越しください。

● カフェ@宇夢 (あつとうむ)
店に入ると、窓越しに広がるガーデン、田園風景、さらに大雪山連峰も望むことができます。お店の正面から見る景色とは全く違った風景を楽しみながら、まごころこもった料理を堪能いただけます。

今回は、サラダとスープが付いた「うむカレーセット」とマフィン付きの「うむコーヒーセット」をいただきました。スパイス(インド産)のブレンドを繰り返し、試行錯誤を重ねて完成したカレーには、20種類程のスパイスと生姜、ニンニクをたっぷり使用しています。お米は当麻産のゆめぴりか、野菜は当麻産のものと家庭菜園で作っているものを使用しています。採れたて野菜のみずみずしさに出演者も驚愕。

● カフェ@宇夢 (あつとうむ)
コーヒーセットのマフィンには、角切りのさつまいも、表面にはごまが散りばめられており、ほんのりとした甘みとごまの風味豊かなさっぱりとした味わいになっています。こだわりのコーヒーは、豆を煎った時の油分まで全てを引き出し、豆本来の深い味わいを楽しめるフレンチプレス方式と豆の持ち味をストレートに味わえるハンドグリップ方式で淹れる2種類から選択できます。あつとうむでは、お客さん一人一人の好みに合わせてご用意しています(！)

● 養生農園 (当麻町中央3区 ☎84-2151)
● カフェ@宇夢 (当麻町宇園別1区 ☎84-2834/090-5956-1146)

営業日/シーズン中無休(4月下旬~10月中旬)
営業日/土・日・月曜日(第4日曜日)
および前後の土・月曜日は定休日

HP / <http://atu-n.com>



養生農園・Cafe@宇夢 編

出演
長谷川 浩保
小林 善則
今成 優仁

※番組はYouTube (https://www.youtube.com/user/TohmaTownHokkaido) で公開中。ホームページでもお店紹介を行っています。

