

Vol.27 発見!!
2016年8月

Discover 本巢 プロジェクト

おながすいたら
ヘルシーな
ジビエ料理を
食べに行こう!!



こだわりの
レザーでキメて
本巢の自然を
おさんぽ



毎月10日間営業になってリニューアル
レザー・カフェ
ガーデンの店
defcolony
デファコロニー



写真のコーヒーフロート以外にも様々なメニューが楽しめるカフェスペース。
defcolony
Leather-Green-Cafeの店
デファコロニー
本巢市小橋1178-1
営業時間 10:00-19:00(毎月1日-10日お休み)
☎090-2924-7328
http://defcolony.com/
Facebook デファコロニー で検索



「ただいま、オーダー商品のご注文をお受けすると2か月待つていただいております。順番にお作りしておりますのでご了承ください。詳しくは、ホームページを始めた。詳しくは、ホームページまたは、電話でお問い合わせください。」
営業も10日間に増えたことだし、ぜひ行ってみてね。



レザーショップの中には、愛情込めてオーナーと奥様が手作りで、こだわりのレザー商品が沢山並んでいる。また、オーダー商品の受付やワークショップなども開催されている。詳しくはwebサイトをチェック。
「これはエラストリックといっています。このお店を出すと、もともと持っているこれをカフスペースとして使いたくて...」
え!? もともと持っているんですか! さすが、こだわりを持っているオーナー。シフォンケーキやご実家で飼われている山羊のメイちゃんのお乳でつくられたプリンなど、スイーツは奥様の手作りだよ。
レザーショップには、こだわりの商品がたくさん並んでいたよ。営業日以外は、掛釜の自宅兼工房でお客から頂いたオーダー(靴やカバンなど)をひとつずつ愛情込めてすべて手作りで作っているんだって。



みんな知ってた? 以前一度取材させてもらったdefcolony(デファコロニー)さんがリニューアルオープンしたんだよ。このお店は、オーナーと奥様のすべて手作りと聞いて感動!!
お店は、レザーショップとカフェスペースに分かれていて、中でも目をひくのはシルバーの基地みたいな外観。
「これはエラストリックといっています。このお店を出すと、もともと持っているこれをカフスペースとして使いたくて...」
え!? もともと持っているんですか! さすが、こだわりを持っているオーナー。シフォンケーキやご実家で飼われている山羊のメイちゃんのお乳でつくられたプリンなど、スイーツは奥様の手作りだよ。
レザーショップには、こだわりの商品がたくさん並んでいたよ。営業日以外は、掛釜の自宅兼工房でお客から頂いたオーダー(靴やカバンなど)をひとつずつ愛情込めてすべて手作りで作っているんだって。



デザートも地産の食材にこだわってるよ。
里山きさら
シャルキュトリーレストラン
里山きさら
営業時間 8:00-11:00
ランチ/11:00-14:00
カフェ/14:00-17:00
ディナー/完全予約制(17:00~)
定休日 毎週火曜日
☎0585-56-3105
http://www.satoyama-kisara.jp/



夏は若葉を食べる肉類、冬には鹿がたっぷりある種と、ジビエの肉で四季を感じる事が出来る。この日いただいた鹿のラグーソースパスタ・肉料理はもちろんサラダ・スープ・パンにも夏鹿肉が使用されている。



シャルキュトリーの盛り合わせ。シャルキュトリーとは、ハムソーセージ・パテ・テリーヌなどを始めとした、食肉加工品全般の総称のこと。



シャルキュトリーの盛り合わせ。シャルキュトリーとは、ハムソーセージ・パテ・テリーヌなどを始めとした、食肉加工品全般の総称のこと。

谷汲長瀬に、ぎふジビエを使ったお洒落なお店「シャルキュトリーレストラン 里山きさら」がオープンしたよ。鹿、猪などのジビエをはじめ、地産の食材を毎日おいしく職人さんが加工。自家製の生ハム、サラミ、リエットなどが楽しめるお店なんだ。
オーナーの所さんは、5年ほど前からジビエにかかわっているそうで、「ジビエの肉で、四季を感じる事ができるんです。安心安全なジビエを是非知って食べてほしいですね。現在、食育を兼ねた狩猟体験ツアーを考え中です。ジビエが園にかかるところから自社解体工場まで解体まで見ていただき、食してもらおう。その工程を見て感じるものを大切にしたい。命の大切さを伝えたい。また、お店で使用する食材は、この食材の宝庫谷汲の生産者から直接仕入れたから安全なものですよ。」と熱く語ってくれました。
今回は、この時期特に美味しい、夏鹿フルコースを食べましたよ。まずは、シャルキュトリーの盛り合わせ。ハムソーセージ・パテと盛りだくさん。肉料理メインは、夏鹿のステーキ。
とってもヘルシーで大満足。季節の手作りデザートもとってもおいしかったよ。みんなも一度食べに行ってみてね。

谷汲長瀬に、ぎふジビエを使ったお洒落なお店「シャルキュトリーレストラン 里山きさら」がオープンしたよ。鹿、猪などのジビエをはじめ、地産の食材を毎日おいしく職人さんが加工。自家製の生ハム、サラミ、リエットなどが楽しめるお店なんだ。
オーナーの所さんは、5年ほど前からジビエにかかわっているそうで、「ジビエの肉で、四季を感じる事ができるんです。安心安全なジビエを是非知って食べてほしいですね。現在、食育を兼ねた狩猟体験ツアーを考え中です。ジビエが園にかかるところから自社解体工場まで解体まで見ていただき、食してもらおう。その工程を見て感じるものを大切にしたい。命の大切さを伝えたい。また、お店で使用する食材は、この食材の宝庫谷汲の生産者から直接仕入れたから安全なものですよ。」と熱く語ってくれました。
今回は、この時期特に美味しい、夏鹿フルコースを食べましたよ。まずは、シャルキュトリーの盛り合わせ。ハムソーセージ・パテと盛りだくさん。肉料理メインは、夏鹿のステーキ。
とってもヘルシーで大満足。季節の手作りデザートもとってもおいしかったよ。みんなも一度食べに行ってみてね。

谷汲長瀬に、ぎふジビエを使ったお洒落なお店「シャルキュトリーレストラン 里山きさら」がオープンしたよ。鹿、猪などのジビエをはじめ、地産の食材を毎日おいしく職人さんが加工。自家製の生ハム、サラミ、リエットなどが楽しめるお店なんだ。
オーナーの所さんは、5年ほど前からジビエにかかわっているそうで、「ジビエの肉で、四季を感じる事ができるんです。安心安全なジビエを是非知って食べてほしいですね。現在、食育を兼ねた狩猟体験ツアーを考え中です。ジビエが園にかかるところから自社解体工場まで解体まで見ていただき、食してもらおう。その工程を見て感じるものを大切にしたい。命の大切さを伝えたい。また、お店で使用する食材は、この食材の宝庫谷汲の生産者から直接仕入れたから安全なものですよ。」と熱く語ってくれました。
今回は、この時期特に美味しい、夏鹿フルコースを食べましたよ。まずは、シャルキュトリーの盛り合わせ。ハムソーセージ・パテと盛りだくさん。肉料理メインは、夏鹿のステーキ。
とってもヘルシーで大満足。季節の手作りデザートもとってもおいしかったよ。みんなも一度食べに行ってみてね。

谷汲の食材で四季を感じるジビエ料理
シャルキュトリー
レストラン
里山きさら

山と川、自然豊かな本巢のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取り店
HAYANO
タイヤショップ 早野

もとす本店
岐阜県本巢市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678
年中無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付19:00まで)
www.t-hayano.com
タイヤは早野 検索

Vol.27 発見!!
2016年8月
Discover
本巣
プロジェクト

おいし〜い
お好み焼きのおとは
ヘッドスパ
スツキ!!!



トッピングをオーダーして自分好みのお好み焼きにすることもできる。写真はうどん肉玉(500円)。

創業17年、お昼も夜も行きたくなるお店
本場広島 お好み焼き
好



赤い
のれんが
目印

本場広島 お好み焼き **好**
本場市上真桑2340-187
・北方真桑駅出口から徒歩約2分
・モリテ製菓家出口から徒歩約21分
営業時間 11:30-20:00(オーダーストップ19:30)
定休日 日・月曜日
☎058-324-8549



北方真桑駅の近くの、今年で17年目を迎える、本場広島 お好み焼き 好(よし)さんに行きたいとある? 赤いのれんをくぐると、お昼の時間には常連のお客様でいっぱい。元氣なママに、「おすすめはなあに?」と聞くと、「お店のものは、ゼーんぶおすすめだよ。だって、美味しいもん。メニューも、お客さんのリクエストを聞いていたらだんだんと増えちゃってね。」と、とびつかりの笑顔で話してくれたよ。毎日使う鉄板には特にこだわりがあり、焼き終わったらすぐにピカピカにお手入れしているから17年目を迎えても「艶」とおり現役。「うちは、注文を受けてから焼き始めるから、少しお時間をいただくと、でも焼きたてを食べてほしいからね。」 お好み焼きは、中にうどんを入れたり、焼きそばを入れたり、ねぎを入れたり、自分好みにアレンジ出来るよ。僕は薄焼きのファンになっちゃったよ。おいしかった。

おつまみメニューもあるから、夜は瓶ビール(税別500円)で一杯いかが? お母さんにとっては、子どものおやつに、夜ご飯に...と忙しい時の救世主にもなるよ。電話しておけば持ち帰りもできるし、みんなもぜひ行ってみてね。



メニューも様々。気軽に試せるものも用意されている。



一軒家の素敵な空間「トータルサロン薫風」さん。顔をあげるとヒーリングミュージックと素敵な笑顔のスタッフが迎えてくれる。

お客様への愛情たっぷり、素敵なサロン
トータルサロン
薫風 (kunphoo)



トータルサロン **薫風 (kunphoo)**
本場市上真桑1813-8
営業時間 9:00-17:30(最終受付)
定休日 毎週月曜、第1月・火曜休、第3日・月曜休
☎058-320-3071

上真桑で創業17年目を迎えるトータルサロン薫風さん。とてもアットホームなお店は、ヒーリングミュージックが流れていて、笑顔で迎えてくれるんだよ。このお店には、沢山のこだわりがあるんだ。まずは、水。深さ800メートルの海洋深層水と野生植物ミネラルを配合したマイナスイオンたっぷりの水は、髪にもお肌にも優しいんだ。さらに、赤ちゃんからご年配のお客様まで、幅広く安心して来店いただけるよう、薬剤にもこだわっているんだよ。お客様のことを大切に思ってくれていることが伝わってくるね。

今回紹介したいのは、ヘッドスパ。いろいろあるメニューから「フロアラルバスヘッドスパ」を体験したよ。まずは、自分の頭皮の汚れをしっかりとびつくり! そのあとは、頭皮にやさしいクリームをつけてマッサージが始まるよ。オーナーの息子さん、優介さんの大きな手は、頭を包み込んでくれるから気持ちいいんだ。カットもマッサージもオーナーの技を引き継ぎながら、自分で勉強しているんだよ。マッサージ後は、もう一度頭皮をチェックして、すっきり!! 頭皮をマッサージするとエイジング効果にもなるんだって。ぜひ試してみて。

山と川、自然豊かな本巣のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取り店
HAYANO
タイヤショップ早野

もとす本店
岐阜県本巣市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678
年内無休 営業時間/8:00~19:30(最終受付19:00まで)
www.t-hayano.com タイヤは早野 検索