



代表の立山さん  
「あれが美味しかったからまた作って」とリクエストされると嬉しいですね！

お米の魅力を発信する！

# パンとおやつのはるこめ



## 【お米農家を応援！】

下松で焼き菓子メインの「おやつ工房 haru・米」を開店。（“haru”はお子さんのお名前から）パンの要望が多くなり、完全オリジナルレシピを試行錯誤し、美味しいパンが完成。

現在の場所へ移転する際に名称を「パンとおやつのはるこめ」に変更しました。

管理栄養士の資格を持つ代表の立山さん。学生の時、先生から米農家の苦労や、日本の食料自給率が低いといった話を聞いていたため、自然とお米を使って農家を応援しようと思ったそうです。

## 【グルテンフリー！】

パンもおやつも小麦粉を一切使っていないので、小麦アレルギーの方も安心してお召し上がり頂けます。田布施の“百姓木村”さんのエコやまぐち 100 認証のお米を使用。チーズタルト、スコーン、シフォンケーキを週替わりで販売しており、シフォンケーキのレシピは 10 年かけたもので、もちろん企業秘密ですよ♪そのレシピはオープンして 1 年経った今でも進化中です！



↑スコーンも米粉との相性バッチリ！

## 【広～いフリースペース！】

お店には広い芝生を敷いた庭があり、草滑りやストライダーなどで遊べるので、小さいお子さんも喜んで走り回っているとか。お店で購入されたパンを食べたり、店内にある本を読んだり自由に過ごせます。

また、毎月第 1 日曜日（10 時～15 時）にマルシェを開催。コーヒーやお弁当、ワークショップ、雑貨などなど 6 店舗から 8 店舗が出店。出店者も月替わりで毎回変わります。



↑テーブルや椅子もあり、ゆったりした雰囲気です♪

## 【人気メニュー！】

人気メニュー！

・ドーナツ（¥194 税込）  
もちもちした食感がくせになります。

・メロンパン（¥235 税込） ↑ドーナツのセット  
小さめで、皮のサクサクがよいですね。

・まるばん（¥140 税込）

シンプルで毎日食べても飽きません。

米粉で作るパンは堅くて美味しくないと思っていたら、むしろ美味しい方が多いですが、食べた方は皆さん、その認識が変わったとおっしゃるそうです♪「パンとおやつのはるこめ」の美味しい米粉パンを食べてその魅力を知って欲しいと立山さん。他にも、グルテンフリーのカレーのルーやパスタ、米粉も販売していますので、興味があれば是非試してみてください。

遠方からお客様も多いので、将来は 2 店舗目を開店し、米粉パンを広めたいそうです。



↑ドーナツのセット



↑パンの種類も豊富！



↑米粉のシフォンケーキ是非、試してほしい！

12月23日～25日の3日間は完全予約のクリスマスメニューのみ対応。ケーキはシフォンケーキ、プッシュドノエルなど（限定 150 個・予約が埋まり次第終了）。ケーキ以外にも、照り焼きチキン、ビーフシチューなどがあります。詳しくはネットでご確認ください。

## ■ DATA

【住所】周南市大字徳山 4644-1

【TEL】070-2367-1679

【営業時間】10:00～18:00

【定休日】月・日（第 1 日曜は営業）

【駐車場】有

