



！シェフ紹介！



chef 未芯 (みしん) 吉田 帆澄さん

原点であり 目標でもある「母の味」 調味料も手作り研究

「季節のおばんざい」が定番メニューの未芯さん。食への健康と喜ぶ顔を思いながら毎日作られる母の手料理を、こよなく愛し、そして目標とされています。なるべく旬のもの、地産のもの、無添加のものをと素材にも気を配るうち、「自分でも作ってみようかな」と始めたのが調味料作り。味噌、塩こうじ、醤油、塩など、興味の赴くままに。近ごろは、「塩こうじに使う麹も手作りできそう」と目を輝かせ、酒蔵を見学するなどハマリ中だそう。



プチデザートワッフルが素朴すぎると話題

煮は、シヨウガ砂糖の蜜のよくな甘みが醤油と絡み合い、サバの旨みを引き立て、やわらかくしっとり。ピーナツバターは香ばしさを忍ばせたサラダドレッシングなど、予想を裏切る新鮮な味わいも、次はどんな料理かなと毎回楽しみです。(は)



シェフ募集

2月から始めてみませんか？ ☎090・1589・0698 (遠藤)

梅吉亭 MAP 1

シェフが日替わりのレストラン ☎0795・23・9415 / 9時～16時(ランチ11時～売り切れ次第終了) / 月曜休(祝日の場合翌日) ●来住邸離れでのお弁当は1,000円～2,500円(税込/要予約)

Table with 7 columns (days of the week) and 4 rows of menu items. Includes 'ランチセット1,000円' and 'with you' options.



11/26(日)西脇市スポーツ推進委員会の企画。にしーも加古川線の存続を願って乗車!(赤沼)

11/22(水) 生徒さんが駐車場や疎水のゴミを拾ってくれました。一生懸命にありがとうございます!(岸)

西脇北高校ボランティア部 来住邸周辺きれいに

11/19(日) 11の出演者がワークショップに参加。播州織ハギレの小魚を集めて巨大魚を作るアートが好評でした。にしーも会場を盛り上げました。(赤沼)

10/29(日) マウリシオ・ドニスさんは兵教大の留学生。居合わせた男の子と甲冑姿でポーズ!(岸)

Advertisement for 'Piwa-pan' bakery. Includes text about discounts, '毎月12日は「パンの日」' promotion, and contact information for the store in Higashi-Nada.

Advertisement for 'Ku YASUKE' restaurant. Features a menu for breakfast, lunch, and dinner, and a '今冬、おばんざい御膳復活!' promotion for 1500 yen.