

うどん・おからかりんとう (小澤秀さん) (味菜工房)

ご夫婦の知恵と工夫が詰まったお弁当やお惣菜を販売している小澤さん。お弁当やお惣菜のほとんどの野菜が自家栽培です。うどんや天ぷら粉にも、自家栽培した農林61号を使っています。どこか懐かしい家庭の味を楽しめます。

「女性の輝ける場所」を理念として始まった味菜工房。嵐山産の素材と手作りにこだわったお弁当やお惣菜は、お袋の味として多くの方から愛されています。なかでも農林61号を使った「おからかりんとう」はメディアに取り上げられるなど注目の一品です。

嵐山農産物直売所

住所 大字千手堂686-1
電話番号 62-6596
営業時間 9時~17時30分
定休日 水曜日



田舎の菓子つる

寛政3年(1791年)の創業以来200年以上、味と伝統を守り抜いてきた商品です。素朴な甘味と食感が売りの小松屋「つる」は、長年愛され大切にされてきた、いわばお店の代名詞です。

めんこ61プロジェクトに賛同し、「つる」に必要不可欠とされる小麦に嵐山産の農林61号を使用することとなりました。嵐山農産物直売所でも販売しています。

小松屋本店

住所 東秩父村安戸41
電話番号 82-0016
営業時間 9時~18時
(火曜は17時まで)
定休日 なし(元旦を除く)



味菜工房、カフェ“わ”、岡松屋の商品は、情報発信拠点の嵐山町ステーションプラザ「嵐なび」でも販売中です。ぜひご賞味ください。



嵐丸焼き

「嵐丸焼き」は、可愛い見た目だけでなく、こだわりのあんことしっとりとした生地で、町内外から広く愛されている商品です。人形焼とは思えないほど大きな嵐丸くんは存在感たっぷり、かなりのボリュームです。甘さ控えめのつぶあんとしあんの2種類あります。お土産としても喜ばれています。

岡松屋

住所 大字菅谷390
電話番号 62-2067
営業時間 9時~18時
定休日 火曜日



うどん

農業を営む店主の両親が、地元古里地区で丹精込めて育てた農林61号を使ったうどんです。丁寧に打ったうどんは、のど越しの良さと豊かな小麦の香りで食べる人を魅了しています。

店主オススメの「うまから」のつゆとの相性もぴったりです。あたたかく清潔感のある店内で、地元の味を堪能してください。



食彩酒房 わごころ

住所 大字古里413-1
電話番号 81-3985
営業時間 11時~14時
17時~22時
定休日 月曜日



問合せ 農政課 農業振興担当
☎ 59-6671

農林61号専用機にて製粉します
(21kg/袋)
小麦粉 税込4,000円

【参考価格】
活用していただける事業者には、めんこ61協賛店として、「めんこ61マップ」(作成予定)で紹介するなど広くお知らせする他、「めんこ61プロジェクト」ののり旗をお渡しします。試作用のサンプルをご用意しますので、検討されている方はお気軽にご相談ください。プロジェクトの輪を広げて、一緒に「農林61号の町」の実現を目指してみませんか。

町では、付加価値のある小麦となった嵐山産小麦「農林61号」を活用する事業者を募集しています。

【町内事業者限定】
ブランド嵐山産小麦「農林61号」を使ってみませんか

味菜工房(農産物直売所裏)
営業日時
毎週土日・祝日 11時~14時
メニュー
もりめんこ(並・中) 500円
かけめんこ(並・中) 500円
肉汁めんこ(並・中) 600円
大盛 100円増
ジャンボかき揚げ 100円
問合せ ☎ 62-8062

【味菜工房めんこ61店】
場所

厨房も大忙し
最後は完売御礼により閉店

9月29日、夏季休業中であつた「味菜工房めんこ61店」が、営業を再開しました。「農林61号」を使用した麺とダシを一口から見直し、より一層美味しくなりました。食べた方々から好評をいただいています。

味菜工房めんこ61店が営業再開
最後は完売御礼により閉店