



読んで気持ちがホットなる

マンスリー

と

情報

2018.9月号
NO.402

この夏は「危険な」が付いてしまうほどの猛暑。各地で 30℃を超える日が続いています。夜はなるべくエアコンを付けずに頑張っていた私ですが、こう熱帯夜が多いと寝るにも体力を消耗してしまうので、さすがに冷房の力を借りて寝苦しい夜を凌いでいます。いったいこの暑さはいつもまで続くのか?? 台風の心配は? ゲリラ雷雨は? もう一度、自然災害に対する準備を確認しておく必要がありそうです。 宮原 康行



八王子にある素敵なお店を紹介するコーナー

はちさんぽ

今年で6年目!

元気なお店紹介します

第72回 麦むぎ工房 さん

と~ってもやさしい味がする自然派パン屋さん

10年前にオープンした『麦むぎ工房』さん。天然酵母と国内産小麦にこだわった自家製パン屋さんです。「初めは家族のために作り始めたパンですが、安心でおいしいパンを皆さんにも味わってほしいと思い開店しました。」と店主の中村さん。「味」「安全」「環境」「農業」という観点からも、中村さんが国産小麦を使う理由です。『一般的なパン屋さんでは価格と作業時間で国内のものを使うのを敬遠していますが、やはり外国産では作れない安心とおいしさが特徴です』ご自宅の工場ではご主人が日々、その日の温度や湿度を確かめながら商品づくりに奮闘されています。そしてお店に並んだパンやスコーンからは中村さんご夫婦の気持ちのこもったやさしさがあふれています。 宮原 康行



それぞれ特徴のある味が
違うパンが並びます



店主の中村さん。
その人柄で来る方皆さんが
ファンになります



やさしい味のするスコーン
それぞれ¥185



どの商品も数に限りがある
のでお早めに!

麦むぎ工房

八王子市上野町 37-7

042-624-3771

月・火・水 定休

11:00 ごろ~18:30 ごろ

