

地域の農業の話題
みやさきマルシェ

hitohi (ヒトヒ) 新富町

自然の恵み味わう週末限定の店



①県産食材をふんだんに使ったダッチパフランチ、②お店に隣接するブルーベリー農園にて。店主の横田浩子さん



支える大切な存在だった。店名には、火への思いと、人と人がつながる場でありたいとの願いが込められている。

クラウドファンディングで資金を集め、自ら施工した薪窯で焼くパンは、ほんのりと薪の香りをまとい、外はパリッと、中はもっちりとした食感が特徴。パンの販売に加え、窯の余熱で焼き上げるドイツ風パンケーキ「ダッチパフ」など、自家製野菜や県産食材を使ったランチも人気だ。

横田さんは、農機故障や自然相手の厳しさを経験しながらも「農地を活用して生産物や加工品を作り、自分で生産したものを食べる喜びを知ってもらいたい」と笑顔で話す。

▽hitohi 080・4772・6282。営業日は土・日曜日午前11時30分～午後4時。

香りとうまみひろがる薪窯パン

豊かな自然に囲まれた新富町のパン屋「hitohi (ヒトヒ)」。佐土原町で2014年から店を営んでいた横田浩子さんが、約4年前に屋号を新たに移動オープンした。

次男の卵アレルギーをきっかけに、小麦粉、水、自家製酵母、塩を使ったシンプルなおパン作りを始めた横田さん。有機栽培や自然栽培に取り組む生産者を応援したいとの思いを込め、一つ一つの環境で、火は暮らしを

で資金を集め、自ら施工した薪窯で焼くパンは、ほんのりと薪の香りをまとい、外はパリッと、中はもっちりとした食感が特徴。パンの販売に加え、窯の余熱で焼き上げるドイツ風パンケーキ「ダッチパフ」など、自家製野菜や県産食材を使ったランチも人気だ。



Instagram
@HITOH2022
インスタグラム
タグラムコード