

お話ししてくれるのは…

ふしみ えみ ふしみ ま え こ  
伏見 恵美さん 伏見 麻恵子さん



はまみち一押しのお店を紹介!

# みちめし

Report  
15

## 杜のかまど

最寄りIC 山元IC

天然酵母はもちろん、小麦やバターなどの材料、地元農家さんのミニトマトやイチゴ、りんごなどの食材にもこだわっています。ぜひ食べていただきたいです。



### 塩パン 240円(税込)

しっとりふんわりで、底はバターのカリッと食感。ほんのり甘い生地を、塩で引き締め、何個でも食べたくなる味。

## 手間を惜しまず 焼き上げたふんわりパン

母娘が営むベーカリー「杜のかまど」は、米麴を使った天然酵母で焼き上げているのが特徴。約24時間かけて発酵させた後に生地を寝かせ、状態を見極めながら焼き上げるため、最低でも1日半はかかるそう。「酵母と向き合うというよりは、酵母に振り回されているという方が近いかもしれないですね」と、茶目つ氣たっぷりに話す恵美さん。酵母の機嫌を伺いながら丁寧に仕上げたパン生地は、ふっくらでほのかな甘みを感じ、どこかホッとするようなやさしい味わいだ。

店内には、常時20種類ほどのパンが並ぶ。人気商品は「塩パン」。リピーター率も高く、30個ほど予約して遠方から来る常連さんもいるのだそう。恵美さんと麻恵子さん母娘のこだわりが詰まったパンをぜひ、食べてもらいたい。

## 杜のかまど

〒 巨理郡山元町高瀬字東石山原46  
営業 9:00～パンがなくなり次第終了  
休日・月・火曜  
☎ 0223-36-7918  
📍 Instagramアカウント / @morino\_kamado  
「道の駅かくた」と「やまもと夢いちごの郷」に一部商品を展開中。各地のイベントにも多数出店中。詳細は公式Instagramをご確認ください。

