

東急沿線スタイルマガジン

7

July 2007
vol. 76

salus.jp

SALUS



[特集]

靴いっぱい
旅気分をつめて



東京のバーコンが送る手のバーコンソースバーガーは、120円

ジャンクなイメージの強いハンバーガーだが、こちらで食べられるそれは、厳選素材を使った体に優しい一品。パン生地には、天然酵母を使用し、一日以上かけてじっくり発酵・熟成。こうしてできあがるパンズは、豊かな小麦の香りが魅力だ。具材にも手を抜かず、ベーコンは添加物不使用の自家製にこだわる。一方、パテにはつなぎを加えず、シンプルに塩とこしょうだけで調味。牛肉本来の力強い味わいと、優しいパンズの風味が絶妙なこだわりバーガーなら、心も体もご機嫌になるはず。

CoCochi (ココチ)
 横浜市神奈川区磯崎2-2-1
 電話 045-719-0271 (TEL.045-719-0271)
 営業時間 月～日 11:00～21:00 月・日
 休店曜日 日 11:00～21:00

天然酵母で作る いたわりハンバーガー

も注目する ぶ処方箋

土を相手にする陶器作りは、趣味としてだけでなく、リフレッシュ方法の一つとしてもひそかな人気を集めている。そこでおすすめしたいのが湘南産陶器専門店「奥山や」の陶芸教室だ。実際、生徒の皆さんからは「冷たい土をこねているだけで心が落ち着く」「膠が乾き上がった瞬間がたまらない」と好評の様子。こねて、形を作って、染色して…。さまざまな行程をこなしていくうちに自然と心が癒され、同時に前向きな喜びや感動に出合える。子供の頃とは違う、大人になった今こそ味わえる、「土いじり」の醍醐味をぜひ。

感動に出合える 癒しの陶器作り

奥山や
 横浜市中区磯崎1-1-1
 電話 045-719-0271
 営業時間 日 11:00～18:00



奥山や
 横浜制作コース 1200円 (120分)
 奥山や (奥山や) 全館販売 (120分)
 奥山や (奥山や) 全館販売 (120分)
 奥山や (奥山や) 全館販売 (120分)
 奥山や (奥山や) 全館販売 (120分)

とれたて地元野菜を使った
バーニャカウダは、1200円



地元野菜を使った フレッシュバーニャカウダ

さまざまな野菜をニンニク、アンチョビ、オリーブ油で作ったソースにつけて食べるバーニャカウダは、イタリアンの代表料理の一つ。シンプルな調理法なので、当然、野菜の「鮮度」が美味しさのカギとなってくる。トマト、パプリカ、アスパラガス…。同メニューに使われる野菜は、毎日地元の提携農家より直接仕入れる減農薬・無農薬のものを使用しているため、瑞々しさ、味の濃さは言うまでもない。この店では、他の料理にも地元産の野菜を使用。生命力溢れるとれたて野菜で、内側から輝く体を手に入れたい。

フレッシュバーニャカウダ
 横浜市神奈川区磯崎2-2-1
 電話 045-719-0271 (TEL.045-719-0271)
 営業時間 月～日 11:00～21:00 月・日
 休店曜日 日 11:00～21:00