Vol. 25

～カフェ～

halu CAFÉ 様

ご使用機器

CSI3-G5

（5 段式小型スチームコンベクション）

ラベンダー畑で有名な北海道富良野市の丘の上にある見晴らしの良い、**halu CAFÉ**。halu とはアイヌ語で大地からの恵みという意味があるのだそう。

そんなお店を切り盛りするのは、オーケストラ「東京交響楽団」元メンバーの宮本様夫婦だ。お二人は楽団在籍時代、公演で世界中の美味しいものを食べ歩き、料理が趣味になり、楽団を退団後ご主人の生まれ故郷である富良野にカフェを開いた。

「おすすめのメニューはダッチベイビー、生パスタ、halu 風オムカレーなど。地元の食材に追求し、合成調味料は使いません。原価が高く少しキツイですが、お客様に美味しいものを届けたい一心です」とこだわりのご主人。

奥様のこだわりは地元フルーツを使った、7 種類以上の自家製ジャム。**「中でもハスカップジャムがオススメです。生のハスカップ食べたことありますか？すぐに傷んでしまうので市場にはあまりでないんですよ」**と、大変貴重な生のハスカップも試食させていただいた。

スチコンの利用シーンは極めて多く、肉・野菜の下ごしらえから、モーニングのパンケーキ、ランチのパン、ダッチベイビーの焼成など有難いほどフル活用している。

「シーズン以外は月に 1～2 回ほどお店がコンサート会場になります。知り合いの音楽家を呼んでコンサートを行い、料理をふるまいます！60 人ほど入りますよ」と、元音楽家ならではのサービスだ。

美しい場所に、美味しい料理、素敵なご夫婦。今後の **halu CAFÉ** の展開から目が離せない。

住所：〒076-0047
北海道富良野市西学田 2 区
TEL：0617-22-1266
営業時間：10:00~日没(18:00 頃)
8:00~10:00 はモーニング営業(7･8 月)
定休日：月曜日。祭日は営業。
（12 月～3 月は月曜･火曜定休日）
席数：36 席

スチコンで焼成したダッチベイビー。奥様こだわりの自家製ジャムで。

ダッチベイビー

halu 風オムカレー

富良野産和牛のラグーソースパスタ

生のハスカップ

グランドピアノがある店内のご様子

車で走ってすぐのラベンダー畑

ラグーソースパスタに使う肉の仕込みをスチコンで