



あなたの住まいと暮らしを豊かに、健康に、快適に。+エコ



伊奈をゆく

バラのまち伊奈町の魅力再発見

気軽に立ち寄れる、癒され空間。
ひだまりカフェ Chouchou さんをご紹介します。



ひだまりカフェ Chouchou のスタッフのみなさま

「chouchou」はフランス語で「お気に入り」。
南仏プロヴァンスをイメージとした空間や、ハーブを中心としたお料理やドリンクを楽しめるカフェとして、その名の通り、地域の方のお気に入りの場所として愛されています。
今号では、カフェを運営する「社会福祉法人彩明会 障害福祉サービス事業所かなで」の皆さんにインタビューをしました。

Information

ひだまりカフェ Chouchou さんのホームページでは、営業日や時間、メニューなどの情報をご覧頂けますよ！

QR コードからどうぞ



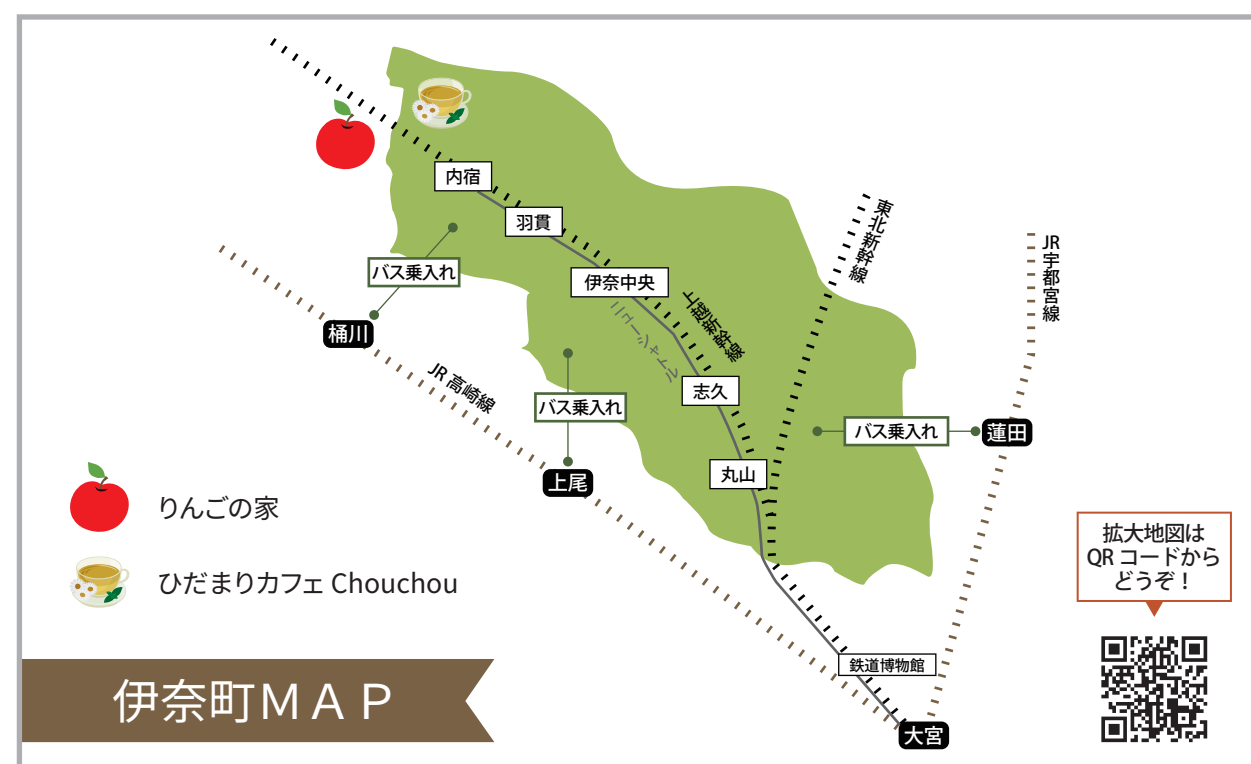
今号の伊奈マップ



地域の多機能拠点施設 りんごの家



社会福祉法人彩明会さんでは、地域のニーズに応えるため様々なサービスを展開されています。
中でもりんごの家は、災害時における要配慮者の緊急受入れに関する協定を桶川市と結ぶ、地域の方も参加できるイベントを行うなど、人を支える・人と交わる取り組みが積極的に行われています。



りんごの家

住所：埼玉県桶川市倉田 513
アクセス：ニューシャトル「内宿」駅より徒歩約 12 分。
電話番号：048-728-9843
食事や入浴などの生活支援や、余暇の支援などを行っています。

ひだまりカフェ Chouchou

住所：埼玉県北足立郡伊奈町西小針 6-124
アクセス：ニューシャトル「内宿」駅より徒歩約 15 分。駐車場有り。
電話番号：048-788-2841
定休日や営業時間など、表紙の QR コードよりご覧ください。

～より良い住環境をつくり手と共に住まい手へ・・・～

株式会社 樹徳

お問い合わせ・ご相談は ☎ 0120-026-560

本社／大宮営業所
〒330-0804 さいたま市大宮区堀の内町1-697
TEL:048-658-5600 FAX:048-658-5605
URL:https://www.masutoku.jp

伊奈配送センター
〒362-0811 北足立郡伊奈町西小針6-127
TEL:048-729-2000 FAX:048-729-2001
Blog:https://www.iina.design/

伊奈をゆく【地域のお店編】 気軽に立ち寄れる、癒され空間。 ひだまりカフェ Chouchou さんインタビュー

地域の方と利用者の方が、支援する・されるのではなく、「お客様」と「働く人」という関係の中で、自然と身近になれることを大切にしています。

お客様の「美味しかったです」のお言葉を頂戴すると、ホールやキッチン担当として働く利用者の方は、自信がつき、表情がよりイキキします。そして私たちはお客様に、食事やサービスを通して小さな幸せをお届けする。これからもそれを継続することで、地域に貢献していきます。

Chouchouは どのようなカフェですか？

当店は、障害のある人たちが働く場を提供することを目的としています。以前から「地域の方が気軽に立ち寄れて、癒される空間をつくりたい」という思いがありました。それから、「ハーブに特化したカフェをつくらう」と決まり、お店のイメージも、ハーブの原産地である南仏プロヴァンス地方を参考にしました。

カフェを始めたきっかけを 教えてください。

伊奈町は自然が豊かでのどか、道が広いところも良いですね。特になほ街道を通るたびに思うのは、ここでイベントが出来たら伊奈町らしくて良いな、ということですね。

伊奈町の様々な企業、学校、団体など、分け隔てなく出店ができて、お店同士のつながり、お客様とのつながりが広がったら最高だなと、いつも思っています！

今後、伊奈町に期待することは、ありますか？

カフェで働く スタッフさんの声

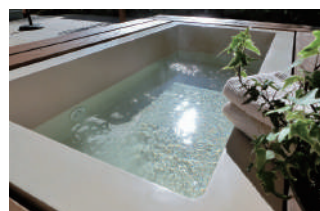
**キッチンスタッフ
Aさん**

「カレー」がおすすめです。時間をかけて、具材を丁寧に炒めています。ぜひ食べに来てください。

**ホールスタッフ
Sさん**

お客様へお料理を運ぶなど、楽しくお仕事をしています。私たちの手づくり雑貨もご覧くださいね。

Chouchou スタッフさんが勧める/ カフェのイチオシ



フットバス
ハーブの庭を眺めながら浸かれる足湯です。テラスでゆったりとした時間をお楽しみ頂けます。(貸し出しタオルあり)



**Chouchou 特製
パウンドケーキ**
1年間試作を重ね、3種類の味が完成しました。詰合せもできますので、ご自宅用のほか、お土産にもどうぞ。



ハーブティー
ハーブの効能や特長を活かしながら、飲みやすいようにオリジナルでブレンドしました。パウンドケーキと相性抜群ですよ！

慢性疲労回復！朝から元気になる マグカップでお手軽お味噌汁

調理時間
約5分



体温を上げるためには、温かい朝ごはんを食べるのが効果的です。
お鍋を使わなくても、忙しい朝でも作れます。
温かいお味噌汁を食べて、1日を元気に過ごしましょう！



詳細はQRコードからどうぞ！



出典：ケノコト

材料(4人分)

みょうが……………1本
あおさ海苔……………適量
椎茸&昆布だし……………720cc
麦みそ……………大さじ4

作り方

- ①茗荷は薄い斜め千切りにしておく。
- ②カップに麦みそ大さじ1、みょうが・あおさ海苔を入れ、沸かしただし汁を注いだら、完成！

味噌汁は、日本が誇る健康食の代表格。具やだしは無理のないもので、毎日頂きたいですね！



ガールズケイリン選手たちがアスリート自線で監修を務めた「フジパン スナックサンド」。

埼玉にある三社「フジパン」、「日本薬科大学」、「ガールズケイリン」が、「地域の活性化」、「地域への貢献」という共通の思いから、コラボ商品2種を発売しています。

関東・東北エリアを中心に、9月30日までの期間限定販売ですので、ぜひご賞味ください！なお、発売期間中には、新型コロナウイルスで奔走する県内の医療従事者を激励するため、気軽に食べられる本商品をいくつかの医療機関に寄贈予定とのことです。

商品の特長

- スナックサンド タマゴサラダ〜塩麹〜：タマゴの甘み、塩麹の塩味、絶妙なバランスが楽しめます。
- スナックサンド バナナ&ホイップ〜甘麹〜：日薬大が独自に開発した「甘麹」により、甘すぎず自然な味わいです。

埼玉から食でアスリートを応援！ 日薬大×ガールズケイリンコラボ商品 「フジパン スナックサンド」発売中！

暮らしのニユースをご紹介します！