

摂田屋 米蔵 6SUBI

摂田屋 米蔵 日和や

6SUBI 休店のうち 第一・第三水曜日 のみ

近くに、レストラン「5en」もあります。

宮内一丁目角には、江口だんご 摂田屋店も昨年オープン。お酒や発酵食品の食材のみならず、昔からのパン屋さん・旭屋ベーカリーを含め、食の楽しみが増えてきました。

攝田屋 米蔵 6SUBI

休店は、毎週 火曜、水曜日



address

新潟県長岡市摶田屋4-7
摶田屋6番街発酵ミュージアム・米蔵内
*宮内駅より徒歩10分

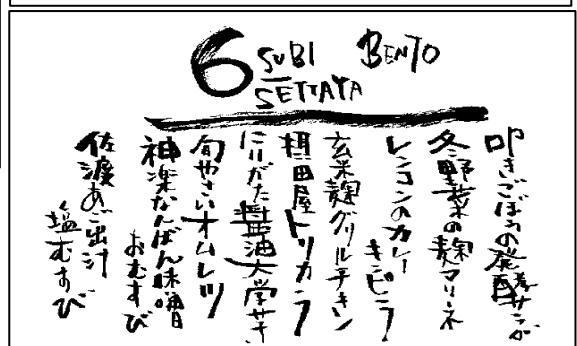
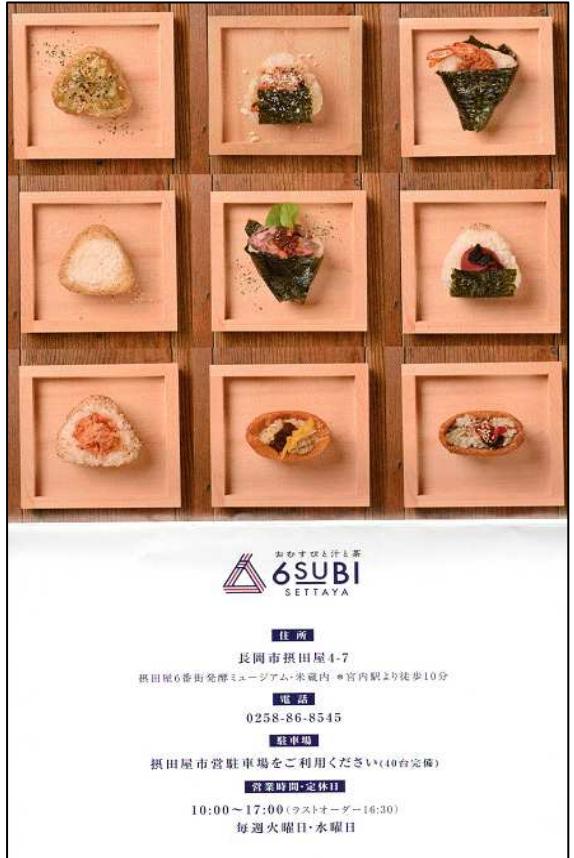
phone number
0258-86-8545

parking

摂田屋市営駐車場をご利用ください(40台完備)

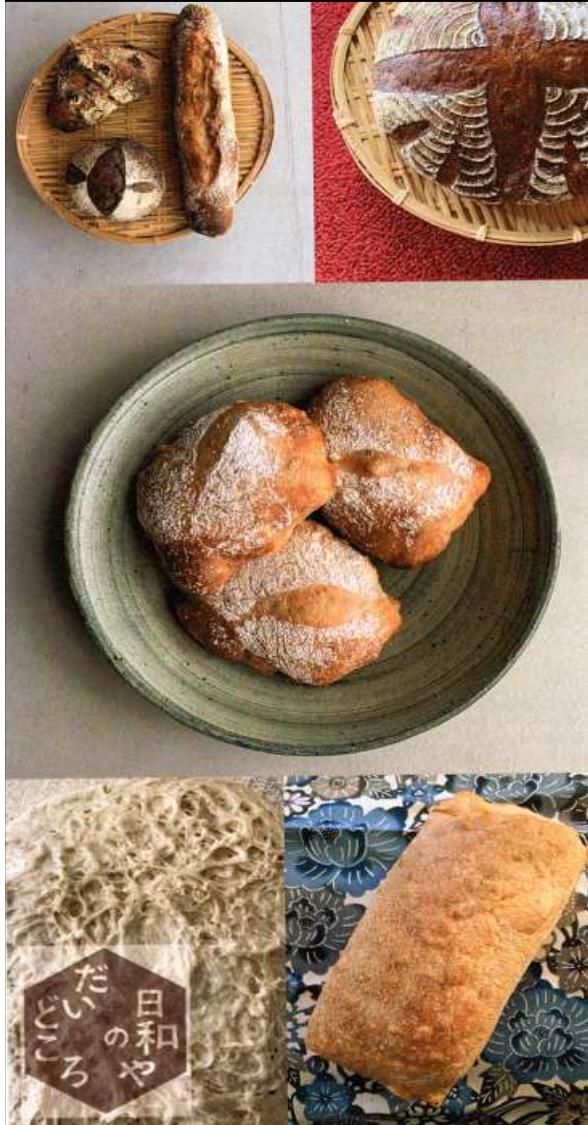
time/holiday

10:00～17:00(ラストオーダー16:30)
毎週火曜日・水曜日



摂田屋 米蔵 日和や

6SUBI 休店の第一・第三水曜日
日和やのだいどころ パンフレット



だいの和
や

発酵をおいしく！発酵で健康に！

パンとおやつ。

日和やのだいどころは
高加水パンと発酵をいかした食を提供しています
身体が整う発酵の生活をはじめましょう

発酵の食レッスン

高加水パンレッスン、おやつレッスン、麹調味料レッスン

パンとお菓子の販売

定期的な販売会、イベント出店、卸販売

カフェ

パンとスープ、おやつプレート、発酵ドリンク

◆◆◆

水分を多く含んだ口どけのよい高加水パン

麹だけでつくった生甘酒

麹調味料をつかった焼き菓子、香ばしい甘麹グラノーラ

塩麹、甘麹、醤油麹、玉藻麹などの麹調味料

フルーツピネガーやシロップ、できたてのヨーグルト、レモンカード

◆◆◆

店名の由来

日和(ひより)とは「空模様」「晴れていること、天気のいいこと」。あらゆるものは空、天のお世話になります。「いい日和」と感じていただける食、もの、ことをご一緒にできればと願い慶等にしました。

そして、台所は身体をつくる食べものを扱う場であり大好きな場所。日長そこにおいてなにかしらつくって暮らしたいといつています。

加えて、大好きな絵本であるモーリス・センダックの「まよなかのだいどころ」は夢と冒険、ワクワクする心を描いた名作。その精神を振り所にしています。

店主 庭野晴み

◆◆◆

レッスン予定や出店予定はホームページ、InstagramDMをごらんください

お問い合わせはメール、InstagramDMでお受けしています

Mail: hiyoriya.hal@gmail.com



homepageはこちら

hiyoriyanodaidokoro.com



Instagramはこち



HIYORIYANODAIDOKORO

日和りやっだー!! びこ