

SHOP INTRODUCTION 106

café et déli hohoemi

venez de chercher votre hohoemi.

hohoemi
café et déli
営業時間
11:00~19:00
定休日
木曜日
TEL
075-212-7727
shop data

絶対好きになる。鴨川沿いにたたずむ 自分だけの隠れ家のようなお店。

医学部や薬学部の正門が並ぶ近衛通を鴨川の方へと進むと、荒神橋に行きあたる。この橋を渡った先に、今回紹介するベーカリー「hohoemi」はある。

入り口の開口は狭く、店先には小さなボードがちよこんと立てられてあるだけで、うっかりしていると見過ごしてしまいそうなお店だ。だが、この地元に溶け込んだようなさりげなさが、このベーカリーを一層愛すべきものになっている。



小さな入り口を抜け、店内に入ると、店員さんの穏やかな「いらっしゃいませ」の声。そして、ボサノヴァなどの爽やかなBGMに耳を傾け、やわらかなパンの香りに包まれたなら、心が洗われたような思いになることだろう。店内にはパンだけでなく、サンドイッチやスープなどのフード類、手作りのお菓子、雑貨も並べられており、このお店の楽しみは尽きることがない。また、ここ「hohoemi」は、ベーカリーとしてだけでなく、カフェとしても楽しめるのである。時間があるときには、7席だけの小さなカフェで、ゆったりと腰を下ろし、のんびりと和んでみるのもおもしろい。

そんな「hohoemi」のオーナーであり、パン職人でもある下村さんにこのお店自慢のパンを聞いてみた。特におすすめな



◀ フロマーージュとイチパ
ン下にレモンティ。

のは、自家製の食パンぞうだ。
「hohoemi」には、天然酵母食パン（1本340円）とhohoemi食パン（1本280円）がある。どちらもふっくらとしていてとてもおいしく、トーストにしてもまた格別である。その他にも、クリームチーズが絶妙なフランスパンのフロマーージュ（130円）、チョコチップがふんだんに使われているショコラ（150円）などなど、お店の雰囲気ぴったりの素朴でかわいらしいパンがたくさん。
一度訪れたなら、あなたもこの雰囲気に心を奪われるはず。ぜひ「hohoemi」を探してみてください。（wodaabe）

かんたん Cooking

ツナそぼろ

所要時間 15分

今回はご飯にもパンにも合う簡単なおかずを紹介します。ツナ缶は長期保存ができて便利です。おうちに常備してみたいかがでしょうか？（はびねす）

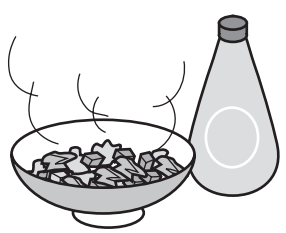
- ### 材料
- ▼ツナ 小1缶
 - ▼玉ねぎ 1/4個
 - ▼卵 1個
 - ▼みりん 大さじ1
 - ▼しょうゆ 小さじ1強



①フライパンにツナの油少量を引き、ツナと1cm角に切った玉ねぎを炒める。



②玉ねぎに火が通ったら、みりん・しょうゆを入れ、溶いた卵を入れてさらに炒める。



③卵が固まったらできあがり。お好みでマヨネーズをかけるのもおすすめです。

はみだし すてーじ

勉強中に、平井堅の「答えなど～、どこにもない～」という歌を聴くと、妙に落ち着く。
⇒その手があったのか！

（院・1 ぎゃんぐ）
（テスト前夜にあせりまくってしまう編）