

ゆるりの森(古河市)



自家製農産物使い旬の味

れんが敷かれた小道の奥、木立に隠れたようにたたきむ古河市のレストレン「ゆるりの森」。小道の両側には野菜や花畑が広がる。低農薬や有機無農薬栽培の米、ソバ、野菜を栽培・直販する森ファームサービスが2013年、オープンした。

自家農場で栽培された食材を使った季節ごとの料理が楽しめる。大きな窓からのどかな田園風景が眺められ、時間を忘れてくつろげる。「効率重視の世の中だが、ゆっくり過ごすのはいい」と同社の森はる美さん。店周辺の散策し自然と親しむ人々の姿も。埼玉県や都内など県外の人も訪れる人気の店だ。

2回収穫となる霜降秋そばは全園のそば店から注文が入る。「埼玉まの古里になりたい」が同社のコンセプト。農業は命を育む生命産業と位置付け、野菜の収穫や田植え体験、グリーニングなど、農業や食と触れ合える企画を実施する。

レストレンでは、自家製農産物など安心安全にこだわった食材を使った料理が手間で揃っている。10月末から香り高い新そばの提供が始まった。県特産そばの提供が始まった。県特産そばの提供が始まった。県特産そばの提供が始まった。

は石臼で製粉する「ひきだて」打ちだて「ゆでだて」が自慢。ご飯は国のJAS(日本農林規格)有機認証を取得するアサガヒ農法の白米と自家製の雑穀米を提供する。

「ゆるりの森」や「森のこはん」「お日さまの野菜せいりん」などのメニュー名に思わすほっこり。ゆるりの森のこはんはに野菜の天ぷら。森のこはんは平麺に手打ちしたそばに季節で変わるソースを絡めるパスタ風。11、12月は「きのこごっくー



彩り豊かな「森のこはん」



「ゆるりの森」の入り口で、自家製の農産物を手にする女性と子どもたち(古河市上片田)



木立に溶け込むように立つゆるりの森

コップと生クリームがよくで、トマトと生クリームがよく合う。じつは野菜たっぷり、で、彩り豊かなサラダや小鉢、アサガヒなどが付いて盛りだくさん。お日さまの野菜せいりんは、せいろそばと、野菜の天ぷらからサラダが選べる。

レストレン向かいの事務所内にある直売所「里山の森ほっこり」にある直売所「里山の森ほっこり」で農産物などを販売する。

ゆるりの森
住所は古河市上片田1224の2
営業時間は午前11時～午後4時(ラストオーダー同3時)
定休は木曜・第1水曜
☎080(4101)0707



お出かけ情報