

わたしたち、エリクサーを使っています!



「ai.u.e.o」さんは、旧町内会館を改装した一軒家です。

パンがパリッと焼けるようになりました。

13年前、パリに住み、飲めない水道水からお水の大切さを知りました。10年前、きれいなお水と生活をしたいと、北海道清里町緑に住み始めました。そして、一年前より南幌町に住み、お水の大切さをもう一度感じています。お水の張られた田で、稲が今植えられています。初めてエリクサーのお水で顔を洗ったとき、優しく誰かになでてもらった様な心地良さを感じました。なぜか、この心地良さから、羊水の中の胎児のイメージへと私は飛んでいくのです。もう忘れてはいるはずの体感? そんなお水を使わせてもらい、日々パンや羊羹を作らせて頂いています。母水と一緒に、小麦やお豆も喜んでくれるかしら?



南幌 食のパレット
a.i.u.e.o 金兵美絵子



おいしい羊羹も、エリクサー水仕込になりました!!



- 手を動かした時、思った事を書いてみました。
- 1 コーヒーをエリクサー水でいれると、雑味がなく透明感ができます。
 - 2 羊羹、パン、ご飯、お茶は味に透明感ができました。
 - 3 パンは生地を練る時、水と小麦粉のなじみが良く、焼くとパリッとして水の飛びが良い。しかし次の日もパンがしっかりとしています。(a・i・u・e・oのパンは小麦粉、酵母、水と塩だけで作っているパンなので、バターや卵、乳化剤や脱脂粉乳が入っているパンより乾きやすいです。)



南幌町にある「ai.u.e.o」さんのお店
営業日：水・木・金の12:00～18:00まで



おいしいおにぎりは、最高の米と水から…

「私」たちはお米の美味しさを多くの人に伝え、幸せな食生活を創造する企業です」という弊社の企業理念の下、4月17日札幌市南区澄川に「おむすびとたいやき 徳〇(とくまる)」をオープンいたしました。おにぎりは、米と具材と水だけのシンプルな食べ物ですから、水が大事なほうは言うまでもありません。店を始めるならエリクサーしかないと思っていました! お近くをお通りになることがございましたら、ぜひご利用のほど、お願いを申し上げます。



徳永社長と荒木潤店長

おむすびとたいやき
【徳〇(とくまる)】
(株)千野米穀店
代表取締役 徳永善也



こだわりのおいしさを
お届けします。

- たい焼き
- 小倉あん……120円
 - うふクリーム 130円
 - 季節あん……150円

徳まるのおむすびは千野米穀店がプロデュース

創業昭和14年(1939年)札幌・東区で営業を続ける米屋が「お米の美味しさを伝えるため」におむすび屋を開店しました。自信をもってお召し上がりいただける食材を使用しています。是非ご来店をお待ちしております。

ご贈答用など、札幌市内お米の配達も承っております。お気軽にご相談ください。

五つ星お米マイスター
日本小売アレルギー学会会員
代表取締役 徳永善也

【北32条店】
札幌市東区北32条東7丁目3番24号
TEL:011-733-8158 FAX:011-733-8158

【大丸札幌店】
札幌市中央区北5条西4丁目17番地
TEL:011-828-1111(代)

【北12条店】
札幌市東区北12条東7丁目
ショッピングセンター光景内
TEL:011-711-5389 FAX:011-711-5389

おむすびとたいやき
徳〇
TOKU MARU

徳〇+
徳まるのご近所、北海道発! 創作漬物とピクルスのお店【しんこやふじ田】とのコラボレーション! 昔ながらの化学調味料を使わない自然な味わいのお漬物を店内でも販売しております。

期間限定オープン記念企画! 6/30まで
今だけのおトク! お見逃しなく!!
おむすび&たい焼きセット!!

すみかお500円セット (おむすび2個+たい焼き1個+漬物1個)

168円or189円の中からどれでも お好きなおむすび2個 + たいやき1個(季節あん除く) + しんこやふじ田のお漬物1個

すみかお1,000円セット (おむすび3個+たい焼き3個+漬物2個)

お好きなおむすび3個 (252円以上除く) + たいやき3個(季節あん除く) + しんこやふじ田のお漬物2個

札幌市南区澄川4条2丁目2番18号 佐藤ビル1F
営業時間/あさ8:00～よる8:00まで
とくまる
TEL&FAX.011-799-1090
「徳まる」の情報は千野米穀店のホームページからアクセス!
千野米穀店 検索
http://www.chino-grain.co.jp

マックスバリュ 地下鉄南北線 澄川駅
平塚通
徳〇
福住公園通
ツルハドラッグ ●北洋銀行 澄川中央支店

スタッフ募集中 担当/徳永まで