



江古田のベーカリーカフェ&ギャラリー 「Vieill」で群馬県産素材のパン等を販売！

■群馬県産素材を使用したパンやジャム大好評！

今回は、群馬県産素材を使用したパンを販売している「vieill (ヴィエイユ)」を紹介します。オーナーの大山さんは現在都内に住んでいますが、板倉町の実家では農業を営んでおり、そこで収穫されたものや本県産素材を中心にパンやジャム等をつくっています。主な素材として、パンではバジル、みそ、米ふすま等、ジャムではルバーブ、桑の実、ブルーベリーが使われており、赤しそはジュースに加工されています。本県産以外の材料も国産にこだわっており、小麦粉は北海道産「はるゆたか」、酵母は天然酵母で東京青梅産のホエー酵母、砂糖や塩も国産のものを使用しています。また、ホエー酵母のパンで「とうきょう特産食材使用店」(地産地消を拡大するため都内産農林水産物を積極的に使用しその良さを来店者等に情報発信する飲食店)にも登録されています。

店内で食事をすることもでき、「パンと夏野菜スープと赤しそジュース」のセットや「夏野菜カレー」等本県産の野菜を用いたメニューが提供されています。食事スペースはギャラリーにもなっており、写真や絵画等の個展やジャズコンサート等の演奏もたびたび開催されています。

また、大山さん自ら実家の板倉町まで出向き、トマトやカボチャ等の収穫を行い、2~3ヶ月に1回とれたての野菜を販売しています。今回はトマト、なす、きゅうり、カボチャ、たまねぎ、きたあかり等の「群馬の美味しい夏野菜セット」が販売されました。販売される野菜の中には規格外品も入っていますが、新鮮で味が良いとお客様にも大好評とのことでした。

■「Vieill (ヴィエイユ)」の店舗情報

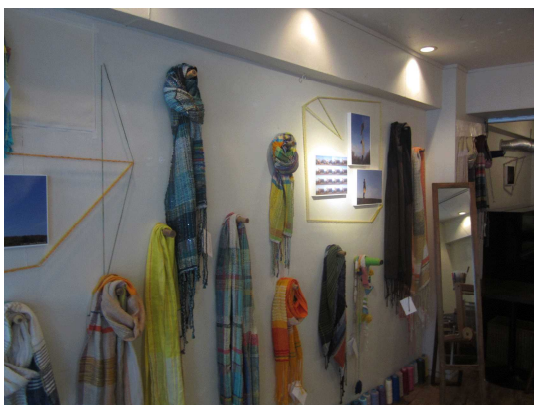
オープン	住所	最寄り駅	営業時間	定休日
2012年	東京都練馬区旭丘1-56-2	西武池袋線 江古田駅 南口(徒歩5分)	火~土: 14:00~21:00 日、祝: 12:00~18:00	月・第1日曜日



群馬県産「ばじりのぱん」



群馬県産「発芽玄米入り全粒粉のぱん」



店内に飾られるアート作品の様子



当日販売していた群馬県産野菜の様子