



約10日間熟成させた、ソフトタイプのチーズ。ヤギの乳特有の香りやねっとりとした食感、濃厚さが楽しめる。セラ・シェーブル/1280円(税込)

SERA

地域活性化につなげる
ヤギチーズや平飼い玉子



ヤギの乳の甘さとココが口の中に広がり、後味さっぱりジェラート。今からの季節の贈り物にも。ヤギミルクジェラート/540円(税込)

農場産の名古屋コーチン玉子と米粉、こめ油、てん菜糖を使用。添加物、保存料不使用。こだわり素材のふわふわシフォンケーキ/300円(税込)

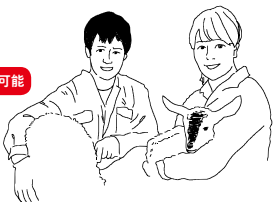


ヤギの乳から作られる、世羅ならではのさまざまなチーズと卵

やぎ丸農場

お取り寄せ可能

☎090-5690-0584
📍世羅郡世羅町小国 1092
<http://www.yagimaru.com>
※問合せはホームページへ



代表の重丸雅紀さんと妻の奈弥香さん

世羅の高地で育つヤギや鶏の恵み

標高500mの世羅の高地にて、「循環型農業」をコンセプトに、ヤギや名古屋コーチンの飼育などを行っているやぎ丸農場。代表の重丸雅紀さんは、この地で兼業農家の両親のもとで育ち、大学で畜産を学んだ。卒業後、飲食業に従事するなかで、次第にチーズ作りに興味がわき、2014年から妻の奈弥香さんと一緒に農場経営をスタートさせた。

名古屋コーチンは平飼いされ、ヤギは放牧地でのんびりと、穏やかな気候の中でストレスなく育っている。こちらのヤギはアルパイン種を中心に、現在30頭。アレルギーを起こしにくいといわれ、消化吸収に優れたヤギの乳からは、芳醇で独特な風味を持つチーズが作られる。「チーズの味は、風土や気候、その地に存在する菌によって変わります。ヤギの食べる草や周囲の環境をできるだけ自然のままにし、世羅ならではのヤギチーズをお届けしたい」。世羅の活性化につなげたいと、名古屋コーチン玉子やジェラートなどもネット販売している。

おから、米ぬか、米、ホエーなど、自家製の配合飼料を食べて育つ鶏の卵。自然な黄色の黄身が印象的。平飼い名古屋コーチン玉子/6個入り540円(税込)



愛着が湧くオーダーメイド

「豊かな暮らしをイメージして、家具から始まる空間づくりをする。それが理想なんです」と語る家具工房「サクラサク」の代表、植原健司さん。スペースに合わせた家具選びではなく、ライフスタイルや理想を具現化する家具づくり、豊かな距離感を重視した家づくりを提案している。

製作においては、伝統的な削り出し工法をベースに、先端技術や新素材に着目。手作業を重んじながらも「クラシックスタイルとハイテクのコラボ」で、工業化された製品があふれる市場に挑んでいる。丸みを帯びた美しいシルエットで飽きのこないデザインはオリジナル。「お客様の要望を形にすることで生まれてくるものなので、愛着を持って大切に扱ってもらっています」と語る。今後はスプーンやカッティングボード、ワインキャリーなどの小物も、商品として展開していく。

人生の大部分は家具とともに過ごす。豊かさを求めている人にこそ使ってほしいアイテムだ。

家具づくりで心がけていることは「口元、手元を大切にする」。小物は今後、レギュラー商品として展開(価格未定)



長男の植原健司さん

MIHARA

理想の暮らしを形に
家具屋が考える食と住

サクラサク

☎090-4696-3773
📍三原市久井町坂井原 5664
<https://www.sakurasakunow.jp>
※問合せはホームページへ



上/左から上田裕也さん、植原公司さん、健司さん、浩之さん、有真宏陽さん。植原三兄弟に二人をプラスして「5人兄弟」を名乗る



下/サクラサクの家づくりは「食卓から」。テーブル+いす4脚で500,000円(税込)~。※写真はイメージ



三原市久井町にある工房では家具や小物の製造はもちろん、住空間を提案した新築やリフォームも手がけている



花びらをモチーフにしたサク・スツール。5脚そろえて円形に並べると、まるで桜の花が咲いたように見える。1脚/4万円(税込)