

Recommend
fruit



リンゴ

たくさんのリンゴが並ぶ季節です。黄王、信濃ゴールド、ゴールド・デリシャスなど黄色い皮のリンゴも最近の人気品種です。いずれも糖度の高さが特徴。お店でも9月後半から黄王を使っていますが香りと甘みのバランスが良いと好評です。

Recommend
confiture



ピオーネとブルーベリー

旬のピオーネにブルーベリーを併せたコンフィチュールです。砂糖を使い過ぎず、フルーツ本来の風味を活かすよう糖度は30度前後でお作りしています。旬の素材を使い、これまでになかったもの、Fruit café Hatano オリジナルの新しい美味しさをご提案いたします。



スイーツをはじめ、モーニングセットやカレーセットなどお食事のご用意もごございます。その中で人気なのが「フルーツモーニング」。全てのモーニングにフルーツが付きませんが、フルーツモーニングは10種類のフルーツ盛り合わせがメインになります。そしてこの、白山陶器のブルームがその専用皿。このような大胆な絵付けは、一見使いづらそうに感じて今までは目に留めることのなかったデザインですが、この度、お店を始めるにあたりフルーツが映えるお皿が欲しかった、そんなタイミングで出会った一枚です。

毎日このお皿にフルーツを盛り付けていますが、どんなふうに乗せても不思議とカタチになるのは、この独特のブルームがフルーツの瑞々しさを引き立ててくれているから。フルーツにはない色だからこそ、どんなフルーツとも相性が良い。抽象的な雰囲気と藍色の濃淡にすっかり魅了されています。先日、まとまったオーダーが入りこのお皿が足りなくなった時に、同じ大きさの白い器に盛ったのですがとても苦労しました。改めてこのお皿の魅力に気づいた次第。ブルームは裏の縁に「デザイン」が施され、まさに「完成美」です。最初は自らの思い込みで大胆な絵付けに抵抗を感じましたが、実際に使ってみると手放せなくなりました。一般にも人気のシリーズのようです。「ピットしたものは全て正しい」ということを実感しました。

色の野菜ともとてもよく合います。サラダに限らず、お料理の材料に「赤・黄・緑・白・黒」の5色をバランスよく使うと美味しうに見えますが、藍色のお皿はこの中の「黒」に近い役割をしてくれているように思います。白っぽい野菜の引き立て役と全体の引き締め効果です。前述のブルーム同様、まとまりが良く、簡単に美味しそうな盛り付けになります。皆さま、つい手に取ってしまう白い器は、実はハードルが高くごまかしがききません。素材の良さと野菜の種類、ドレッシングの全てに相当自信がない限り私は普段は使いません。また、藍色の中でも洋皿をお勧めいたします。

皆さまからの「つくれば」も募集いたします。ご自宅にお持ちのお皿で藍色や藍色の器がありましたら是非お試しいただき、完成写真をお送りくださいませ。Facebookページにてご紹介させていただき、皆さまと共有のページにしていきたいと思っております。

Fruit café Hatano

鳥取県米子市中町12 米子市美術館ヨコ
OPEN 9:00-18:00 TAKE OUT 9:00-17:30
CLOSE 米子市美術館に準ずる TEL.0859-38-1715
facebook <https://www.facebook.com/fruithatano>



今月の人気メニュー



「フルーツモーニングセット」700円
セットのドリンクは本日のフレッシュジュースもお選びいただけます。

自分のために学び働く

vol.1

器 - うつわ -

米子市美術館併設カフェのオーナーであり、山陰で唯一シニア野菜ソムリエ資格を持つ秦野みほによる連載企画です。料理は作るのも美味しいものを探すのも大好きですが、文章を書くのは苦手中の苦手。それでも普通の主婦だった私が「野菜ソムリエ」の資格を取ったことがきっかけとなり、お店を持つまでになった今、「これから何かを目指したい」と思っておられる方や、ちょっとした工夫で日常に目新しさを加えたい方に何か伝えられることがあるのでは？」と書いていただき、この第1回を迎える運びとなりました。

野菜・果物のこと、料理に関すること、資格取得と仕事にまつわる様々な思考などを時には振り返りつつも概ね今後のことに目を向けた内容になるよう書き進めていきたいと思っております。何か一つでも皆さまの記憶に残ることが書けたなら私の中ではこの連載は大成功といえます。そのために、できるだけ飾ることなく思うままに言葉を選ばずともあると思えます。また、この連載は日本野菜ソムリエ協会の意向や宣伝ではなく、あくまでも私の個人的なものであることも最初に書き添えておきます。

器のこと

「フルーツとサラダが映える器」
米子市立図書館のリニューアルに合わせて、8月17日にオープンした「Fruit café Hatano」。すでに多くの方にご来店いただき感謝しております。フルーツサンド、パフェ、フレンチトーストなどの

PROFILE



秦野 みほ

日本野菜ソムリエ協会が認定する山陰で唯一のシニア野菜ソムリエ。

(資格は3段階で、シニア野菜ソムリエは最難関)

2012年から「野菜ソムリエコミュニティ鳥取」の代表を務める。

2013年8月17日、米子市美術館併設のカフェ「Fruit café Hatano」をオープン。

今後は、鳥取県産のフルーツを使い新たな魅力を持つ商品を創り出すことも、注力したい。

■日本野菜ソムリエ協会 <http://www.vege-fru.com>

■白山陶器株式会社 <http://www.1ocn.ne.jp/~hakusan/>

■有限会社木綿屋 <http://www.mable.ne.jp/~h.momen/>