

摂田屋 米蔵 6SUBI

摂田屋 米蔵 日和や

6SUBI 休店のうち 第一・第三水曜日のみ

近くに、レストラン「5en」もあります。
宮内一丁目角には、江口だんご 摂田屋店も昨年オープン。
お酒や発酵食品の食材のみならず、昔からのパン屋さん・
旭屋ベーカリーを含め、食の楽しみが増えてきました。

摂田屋 米蔵 6SUBI

休店は、毎週 火曜、水曜日



address

新潟県長岡市摂田屋4-7
摂田屋6番街発酵ミュージアム・米蔵内
* 宮内駅より徒歩10分

phone number

0258-86-8545

(摂田屋6番街発酵ミュージアム)

parking

摂田屋市営駐車場をご利用ください(40台完備)

time/holiday

10:00~17:00(ラストオーダー16:30)
毎週火曜日・水曜日



住所

長岡市摂田屋4-7
摂田屋6番街発酵ミュージアム・米蔵内 *宮内駅より徒歩10分

電話

0258-86-8545

駐車場

摂田屋市営駐車場をご利用ください(40台完備)

営業時間・定休日

10:00~17:00(ラストオーダー16:30)
毎週火曜日・水曜日

6SUBI BENTO
SETTAYA

叩き込んだ茶葉
冬野菜の糠マリネ
レモンのカレー
玄米麹のチキン
摂田屋トリカラ
にんじん醤油大根
旬やさいオムレツ
神楽かんぱん味噌
佐渡の出し
塩おそば

摂田屋 米蔵 日和や

6SUBI 休店の第一・第三水曜日
日和やのだいどころ パンフレット



だ
い
ど
ろ
日
和
や

発酵をおいしく！発酵で健康に！

パンとおやつ。

日和やのだいどころは
高加水パンと発酵をいかした食を提供しています
身体が整う発酵の生活をはじめましょう

発酵の食レッスン

高加水パンレッスン、おやつレッスン、麹調味料レッスン

パンとお菓子の販売

定期的な販売会、イベント出店、卸販売

カフェ

パンとスープ、おやつプレート、発酵ドリンク



水分を多く含んだ口どけのよい高加水パン

麹だけでつくった生甘酒

麹調味料をつかった焼き菓子、香ばしい甘麹グラノーラ

塩麹、甘麹、醤油麹、玉葱麹などの麹調味料

フルーツピネアマンロップ、できたてのヨーグルト、レモンカード



店名の由来

日和(ひより)とは「空模様」「晴れていること、天気の良いこと」。あらゆるものは空、天のお世話になります。「いい日和」と感じていただける食、もの、ことをご一緒できればと願う屋号にしました。

そして、台所は身体をつくる食べものを扱う場であり大好きな場所。日長そこにいてなにかしらつくって暮らしたいと思っています。

加えて、大好きな絵本であるモーリス・センダックの『まよなかのだいどころ』は夢と冒険、ワクワクする心を描いた名作。その精神を樂り所にしていきます。

店主 庭野晴る



レッスン予定や出店予定はホームページ、Instagramをごらんください

お問い合わせはメール、InstagramDMでお受けしています

Mail: hiyoriya.hal@gmail.com



homepageはこちら
hiyoriyanodaidokoro.com

Instagramはこちら



HIYORIYANODAIKORORO

日和りやのだいどころ