



て+て
TE to TE

Vol.6 2024.9.10

身近なニュースを手から手へ

発行：て+て編集室

有限会社メディ・オ・マサ内

〒671-1204 姫路市勝原区朝日谷309-3

<https://www.tetotehouse.net>

tetote.house@gmail.com

TEL.070-8941-3937

ご近所さん 再発見



地域に愛されて40年....
心の通うパン屋さん



自家製パン
サリアン

山口 真由美 さん

大津茂川にかかる朝日谷橋の西角にある小さなパン屋さん。赤い板壁が目を引きま。ご家族で営むお店からはパンの焼ける香りが早朝から周辺に漂っています。

家族でつないで41年目

店名の『サリアン』は、フランスの南東部にある町の名前。先代の山口善三郎さんの命名です。善三郎さんは、大手油脂会社に勤務の傍ら、パン屋を開業しました。昨年、40周年を迎えましたが、創業時は手作りのパン屋さんでは珍しい時代で、毎日お客さんの列が出来たとか。



現在は長男の秀政さんが二代目店主となっており、奥様の真由美さんと先代夫人久美子さんが、店頭に立たれます。真由美さんは、中学生を筆頭に男子3人

のおかあさん。笑顔がきらきらと輝いていて、よく通る声でお話をする方です。

きっと見つかるお気に入りのパン

サリアンのパンは、フランスパンの生地を基本にしていて「カリ!・フワ!・モチ!」な感覚で、口当たりがとても優しいのが特徴。

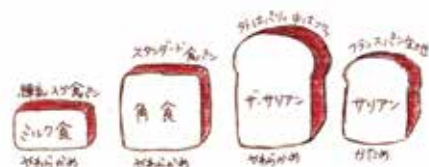
「毎日、食パンも含めて40種類くらいは出てるかと思っています。期間限定や日替わりも加えると50種類にはな



ります」と真由美さん。

食パン一つにしても、スタンダードな角食をはじめ、フランスパン生地の「サリアン」、外はパリッ&中はフワッの

「ザ・サリアン」、練乳入りでやわらかめの「ミルク食」と多彩。
取材の合間にもお客様が次々に訪ねて来られますが、それぞれこだわりを持って買いに来られている様子うかがえます。長年のファンは「こちらのパンはおいしくて安い」と絶賛されます。



耳までおいしい

同店のサンドイッチは耳付き。これがまた柔らかくて味わい深いのです。棚の端には「パンの耳」が置かれて



いますが、パンを購入すると一袋いただけてしまいます。耳だけを購入することも可能ですが、ぜひお気に入りのパンを見つけて味わってください。

お店データ：姫路市勝原区朝日谷 26 TEL.079-273-7100

営業時間 6:30 ~ 14:00 (ただし早くパンがなくなれば終了) 定休日：日曜／年始・GW・お盆は休み



て＋て

TE to TE

Vol.6 2024.9.10

あなたの街の て＋て を結びたい！

人、モノ、お店、身近な情報をお待ちしております。

<https://www.tetotehouse.net>

tetote.house@gmail.com

TEL.070-8941-3937



HP



e-mail



Instagram



作れば簡単！ おひとついかがですか？



クラフトコーラ

作り方

- ①カルダモンは皮を剥くかハサミで2つに切る。
- ②シナモンスティックは1本を3～4つくらいに割る。
- ③生姜とレモンは5mmくらいの厚みにスライス。
- ④鍋に●の材料を全部入れ、沸騰したらゆっくりかき混ぜてきび糖が溶けたら弱火にして10分間煮る。
10分以上煮るとえぐみが出るので火を止める
- ⑤冷めたら茶こしかコーヒーフィルターで漉して出来上がり。



材料

- カルダモン(原形) …… 16粒
- シナモンスティック …… 4本
- 黒こしょう(粒) …… 30粒
- クローブ(原形) …… 15粒
- スターアニス(原形) …… 4個
- 生姜 …… 40～50g
- レモン …… 1個
※皮ごと使うので防腐剤などの添加物が使われていないもの
- 水 …… 400ml
- きび糖 …… 250g
- 炭酸水 …… 適量



- 炭酸水で4～5倍に割って召し上がれ。涼しくなったら、お湯で割ってホットコーラもおいしいです。
- カルダモンは脳を活性化し消化を促進する働き、シナモンは血流をスムーズにしたりアンチエイジングに、クローブは冷えによる胃腸障害を改善、スターアニスも胃腸を整え、お腹の張りを整える力があるとされます。
- 作って飲んで健康になれるドリンク、おためしを。



食・遊・環

て＋て

(てとて)

ご予約優先！

TEL.070-8941-3937

<https://www.tetotehouse.net>

tetote.house@gmail.com



ランチ……¥700

1日12食限り

コーヒー…¥300

9月のカフェ営業日
19日(木)、25日(水) 11:00～15:00

9/25のランチ残席がわずかとなっております。



シェアキッチン・レンタルスペースもご利用いただけます



勝原区朝日谷309-3
JR網干駅東へ徒歩10分

笑って！ 心もからだも元気！！

て＋て寄席



笑福亭喬路

★2024年 9月24日(火) 午後1時30分★
上がり家寿五六／ペナル亭キック

★2024年 10月22日(火) 午後1時30分★
笑福亭喬路(姫路市出身・新進気鋭の噺家)

いずれも

前売¥1,200・当日¥1,500(お茶とお菓子付き)

ご予約受付中／て＋てまで(TEL.070-8941-3937)

