

季節のページ トマトハウス春号

季節のページをご覧くださいありがとうございます。
このページではトマトハウスの様子を公開していきたいと考えています。

○自家焙煎コーヒー

春らしい陽気も増えてきたためか、喫茶ではアイスコーヒーのご注文が増えています。トマトハウスのコーヒーは自家焙煎を行い、当日に提供する分のみを挽いています。



○自家製味噌

去年5月に仕込んだ自家製味噌も徐々に熟成してきました。近くにいるとほのかな味噌の香りも感じられてきています。
6月のランチから提供予定です。

○包丁研ぎ

3月9日(土曜日)に包丁研ぎを行いました。利用者の方から「最近、包丁の切れ味がよくない」という声を受け行っています。

トマトハウスでは、相模原や町田産の地物野菜を利用しており、この時期には巨大な大根や大量の葉物野菜を切ることが多くなっています。

切れない包丁は、作業効率も悪く、余計に力を入れるので、怪我のリスクも高くなります。包丁研ぎは初めて実施するプログラムなので、最初はぎこちない手つきでしたが、コツをつかむと徐々に、包丁が研げるいい音が聞こえてきました。

