



2年かけて作った手作り窯



手作り窯で焼いたあつあつ米粉ピザ

『なごみ庵』ならではの 体験プログラム

なごみ庵では農業や田舎暮らしに関する体験ができる。決まった体験メニューはなく、リクエストに応じて実施するスタイル。今まで実施した体験プログラムは、ほとんどがお客様からの要望から実施したもの。

< 体験時の注意事項 >

- ・参加人数5名以上

過去にはこんな体験も...

- 畑から茄子を収穫し、漬け物を作り、
して持ち帰る『茄子漬け体験』
- アケビのつるで作る『籠作り体験』
- ドラム缶窯で煙にまかれながら豆を
煮て作る『みそ作り体験』 etc.

米粉ピザ作り

米粉を使ってピザ生地を作り、
「なごみ庵」敷地内の畑から収穫してきたばかりの新鮮野菜をトッピング！
そして、手作り窯でのピザ焼きを体験できる。
自分で作ったピザの味わいは
また格別！

お問い合わせ先

店名: 農家れすとらん なごみ庵
住所: 長井市成田1445
TEL: 0238-84-7882
営業時間: 11:30 ~ 15:00
(夜の部もあり)
完全予約制(前日まで)

定休日: 火曜日
駐車場: 約10台

白い割烹着が目印!



おしながき

なごみ膳 ... 1,500円
まんぷく膳 ... 1,700円
たらふく膳 ... 2,000円
ドリアセット ... 880円
夜の部 ... 2,100円 ~
酒類持ち込み料 1人 200円
(以下は5名以上で予約願います。)
ピザセット ... 1,500円
おこわ膳 ... 880円
他のメニューもあります!

案内
マップ



いろいろを囲んで心なごむおもてなし

農家れすとらん なごみ庵



季節の郷土料理が味わえる「なごみ膳」



囲炉裏がある店内



昔の古民具が展示されている

「新しい物がもてはやされ、古い物が捨てられる時代だからこそ、古い物を大切にしたい。」

長井市中心部から北に車で10分、閑静な住宅街の一角に、白いかつぽう着がたなびく場所がある。ここは『農家れすとらん なごみ庵』、平成19年にオープンした農家レストランである。

経営者である菅野ちえさんは、「郷土の伝統料理を伝えたい」、「農業体験や田舎暮らしを体験してもらいたい」、「大人も子供も、みんなが集まる交流の場を作りたい」という思いから、農家レストランを始めた。

店内中央には囲炉裏がある。日本では昔、家族団らんの中心に囲炉裏があった。囲炉裏を囲んで人が集まり、心なごむ場所になればという菅野さんのこだわりがある。店内には囲炉裏のほか、ワラ細工、手作りの炭、昔の生活用品や農作業に使う道具等の古民具を農村の伝統を伝えるため、大切に展示している。

なごみ庵の食へのこだわり

なごみ庵を切り盛りするお二人
左：菅野ちえさん
右：パートナーの高橋三枝子さん



なごみ庵では、地産地消にこだわり、近くの畑で採った新鮮な野菜を使い、全て手作りの料理を提供する。旬の食材を使用しているので、季節によって「なごみ膳」のメニューは変わる。

打ち豆と長井市伊佐沢産の凍み豆腐がたっぷり入った置賜地域の伝統料理の冷汁（ひやしる）、おきたま伝統野菜の大豆「馬のかみしめ」を使用したみそあげ等、置賜地域の郷土料理を提供している。「なごみ膳」ではこの他に、麩を使った唐揚げやおからを使った春巻き、デザートも付いてくる。長井市特産の「行者菜」入りのおから団子もお勧めだ。