



二〇二二年春、

『初庵』が リニューアル!

久

米南町上初地区の、棚田を見わたせる高台に建つ『上初棚田テラス 初庵』。来春、「おいしくて、体にいい食」をテーマにメニューを一新する。発酵・料理家のたやまさこ先生が監修した、発酵食をふんだんに取り入れた料理や、薬膳カレーなどが登場する予定だ。また飲食スペースを30席に増築し、どの席に座っても美しい棚田の風景を望めるようになるそう。

四月のリニューアルオープンが待ち遠しいが、二月は通常どおり営業予定。年明けには体の調子を整えることを意識した「初庵新春メニュー」を用意して迎えてくれる。またそのメニューを注文した人先着一〇〇名には、「棚田復元祝い餅」のプレゼントも用意されている。枯れ色の里山は託び寂びを感じさせ、初夏や秋の棚田とはまたひと味違った趣。冬の『初庵』も、ぜひ訪れてみたい。

上初棚田テラス 初庵

久米郡久米南町上初1300-1 Tel:0868-66-7002
 営/10:00~16:00(OS15:30)
 ※金曜は12:00~。いずれも要予約
 休/月~木曜
 ※2月下旬から改装工事の予定。訪問前に問合せを
 P/15台 <https://kamimomiji.jp/cafe/>



1・2. その呼び名から「難を転じて福となす」に通じ、古くから縁起のよい木とされてきた南天を飾って迎えてくれる。 3. 「祝い餅ぜんざい」700円には、薬膳効果も期待されるクコの実や松の実が添えられている。 4. 「初庵新春メニュー」として登場する「薬膳味噌汁と発酵豆腐の付け合わせセット」1000円。ショウガのだし汁を使った味噌汁に、カブ、セリ、レンコンなどの地野菜がたっぷり。塩麹で漬けた焼き豆腐と一緒に食べて、体の中から健康に! 5. セットメニューを注文した人にプレゼントされる「棚田復元祝い餅」。

