



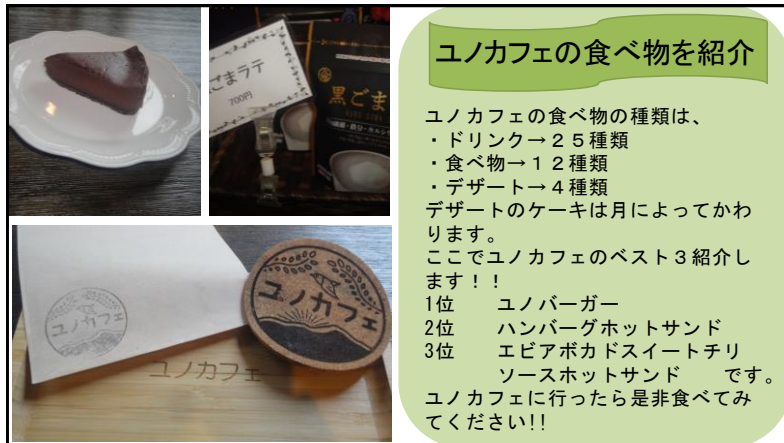
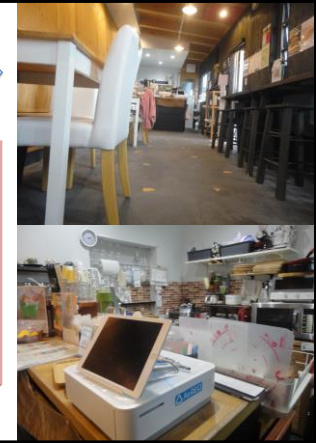
ユノカフェでどんなところ？

2017年10月に湯前駅に開店しました！

湯前町をPRするためにでき、「湯前町にあるので覚えやすいように」という由来で、『ユノカフェ』という名前になったそうです。

小学生から大人、家族ととても幅広い年代の人が来て、多い時には、約80人ほどが来るぐらい人気です。

店の中は、とてもおしゃれで、平日には、主婦などの方も来られるそうです。



Q、ユノカフェのこだわりは？

A、すべて手作りにしているところです。

Q、ユノカフェの仕事をされていて楽しいことは、何ですか？

A、いろんな方と会えることや、食べた後に「おいしかった。また来るね。」と言ってもらえる所です。

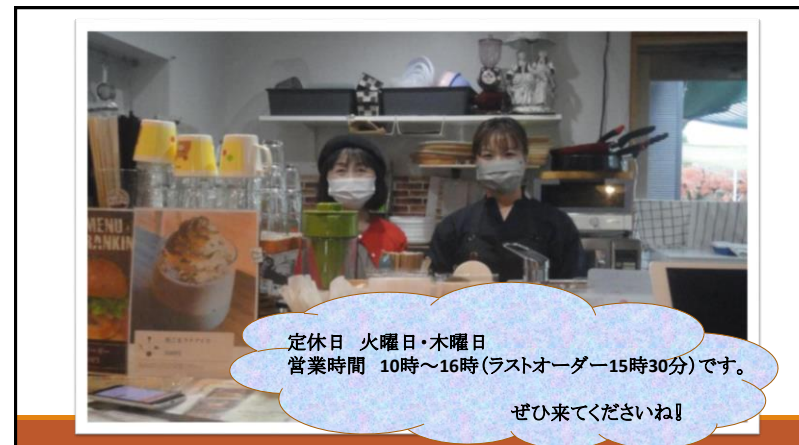
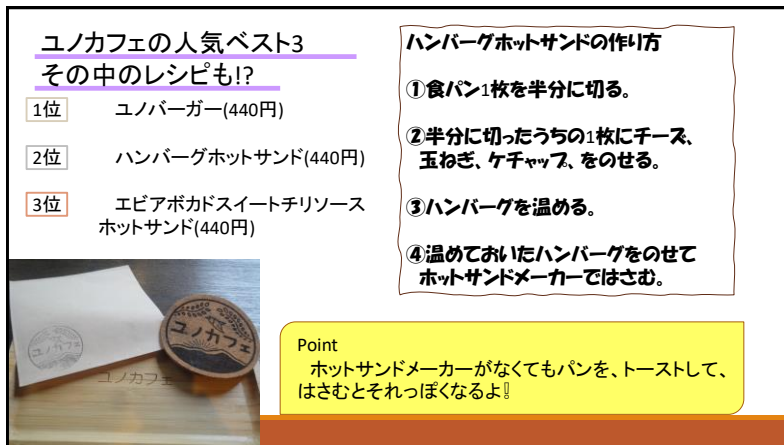
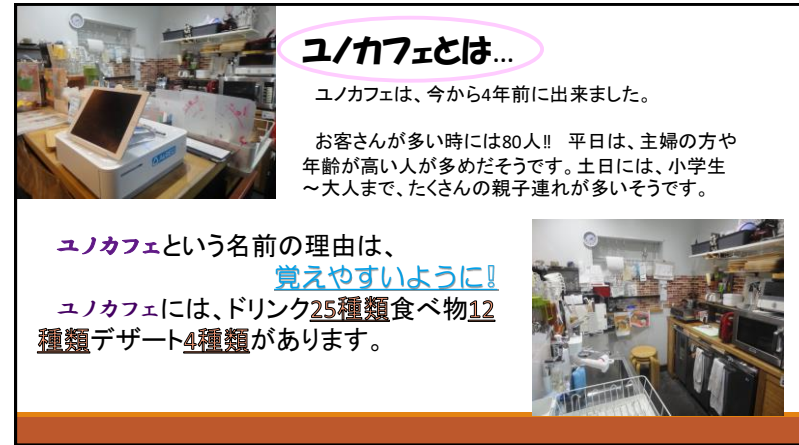
最後に

ユノカフェは、湯前の食材を使っています。なので、ユノカフェに来ることで、湯前のおいしい食べ物を食べることができます。

湯前のおいしい食べ物を食べたときは、是非ユノカフェにおこしく下さい。

ユノカフェの店員さん







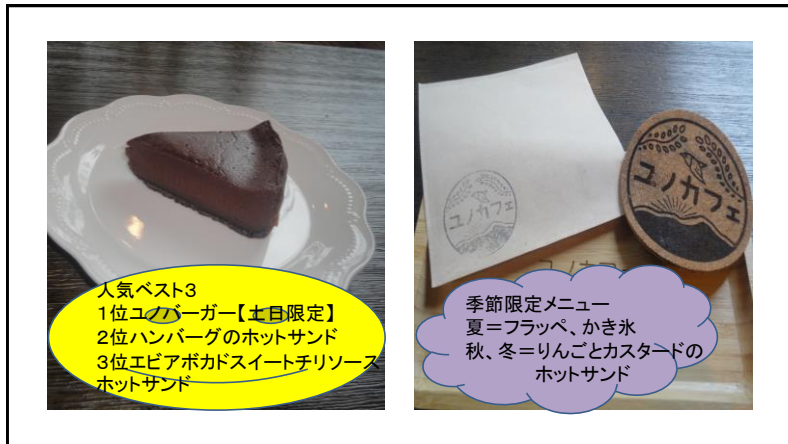
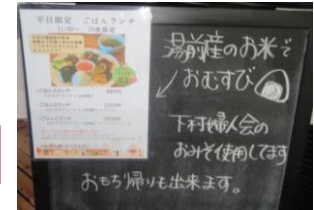
名前の由来・・・
湯前町にあり、覚えやすいように

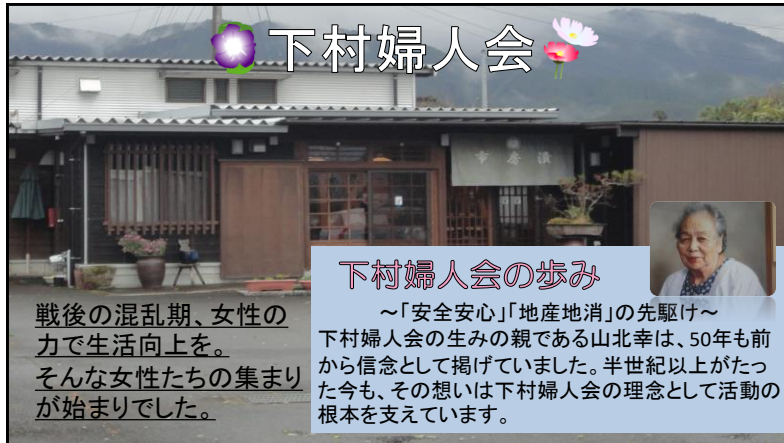
お客さんが多いときには、外もいっぱいになる
家族連れが多い



どんなものがあるのか
ドリンク=25種類
食べ物=12種類
デザート=4種類

平日=主婦
土日=小学生～大人の人が多い





下村婦人会

下村婦人会の歩み

～「安全安心」「地産地消」の先駆け～
下村婦人会の生みの親である山北幸は、50年前から信念として掲げていました。半世紀以上がたった今も、その想いは下村婦人会の理念として活動の根本を支えています。

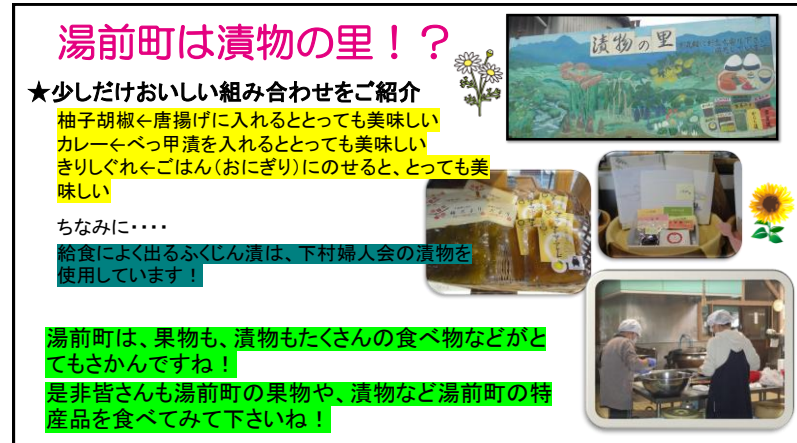
戦後の混乱期、女性の力で生活向上を。そんな女性たちの集まりが始まりました。

湯前町は漬物の里！？

★少しだけおいしい組み合わせをご紹介します
 柚子胡椒←唐揚げに入れるととっても美味しい
 カレー←べっ甲漬を入れるととっても美味しい
 きりしぐれ←ごはん(おにぎり)にのせると、とっても美味しい

ちなみに……
給食によく出るふくじん漬は、下村婦人会の漬物を使用しています！

湯前町は、果物も、漬物もたくさんの食べ物などがとてもさかんですね！
是非皆さんも湯前町の果物や、漬物など湯前町の特産品を食べてみて下さいね！



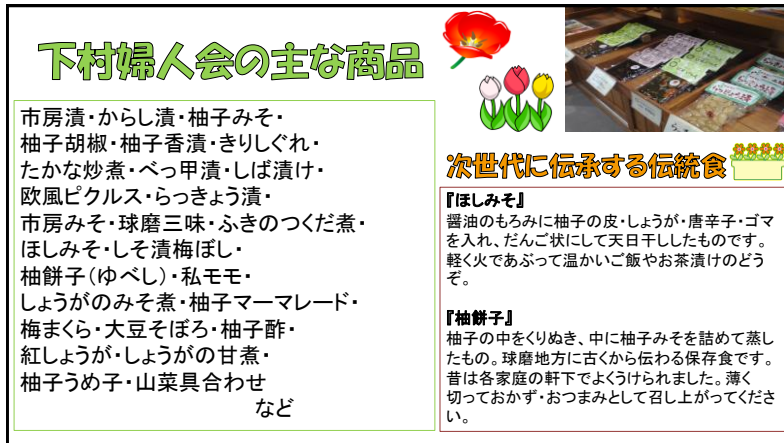
下村婦人会の主な商品

市房漬・からし漬・柚子みそ・柚子胡椒・柚子香漬・きりしぐれ・たかな炒煮・べっ甲漬・しば漬け・欧風ピクルス・らっきょう漬・市房みそ・球磨三味・ふきのつくだ煮・ほしみそ・しそ漬梅ぼし・柚餅子(ゆべし)・私モモ・しょうがのみそ煮・柚子マーメイド・梅まくら・大豆そぼろ・柚子酢・紅しょうが・しょうがの甘煮・柚子うめ子・山菜具合わせなど

次世代に伝承する伝統食

【ほしみそ】
醤油のもろみに柚子の皮・しょうが・唐辛子・ゴマを入れ、だんご状にして天日干したものです。軽く火であぶって温かいご飯やお茶漬けのどうぞ。

【柚餅子】
柚子の中をくりぬき、中に柚子みそを詰めて蒸したもので、球磨地方に古くから伝わる保存食です。昔は各家庭の軒下でよくうけられました。薄く切っておかず・おつまみとして召し上がってください。




みなさん、ぜひ来て下さい

是非皆さんお買い求めください





最初は漬物屋さんではなかった？

昭和25年に山北幸さんを中心とした女性たちの集まりが下村婦人会の始まりでした。最初は、手作りのホウキやハエたたきをうっていたそうです。けれども、“人のためのなるように”という思いは、現在も同じです。

山北幸さん

材料でこだわっていること

- ・ 無添加
- ・ 地産地消
- ・ 安心・安全

家でも漬物が買える？！

下村婦人会の漬物は温泉物産館や湯前駅にあるゆ〜とびあでも買えます。また、インターネットでも買うことができます。

人気の商品

- ・ 柚子胡椒
- ・ からし漬
- ・ 市房漬

おすすめの食べ方

- ・ カレー&べっこう漬
- ・ 唐揚げ&柚子胡椒(下味に)
- ・ ご飯&きりしぐれ

みなさん、ぜひ来てください！

おすすめの商品は全部です！