

自分達の取り組みが正しいのか？
というのは常に悩むことですが、第三者的な
視点でのアドバイスをもらえるはぎビズ様には
助けられています。
話して整理できる事も多いと思います。
皆さんも活用してみてもいいかなと思います。



ハギサギヴィンヤード

Instagram



ワイナリーを目指してカフェオープン！ハギサギヴィンヤード

週末メインの
テイクアウト専門カフェ

ガツンとエスニック！
大人の味わいカレー

ご当地メニュー
『小川桃のかき氷』登場

週末メインのテイクアウト専門カフェ



2024年12月、むつみ地域にテイクアウト専門カフェ『ハギサギヴィンヤード』がオープンしました。店を営む寺田さまご夫婦は、年中おいしい果物が育つ小川地区の平山台果樹団地に魅力を感じて東京から移住。自ら育てたぶどうを醸造する、ワイナリーの設立をめざして創業されました。今後ワインの製造販売を行うにあたり、まずはお店の存在を広く知って頂こう！とカフェをオープン。ぶどう農家として畑仕事にいそしみながら、週末をメインに営業中です。お店の場所は道の駅 うり坊の郷Katamataの向かい側。オープン前から寺田さまの店づくりの様子を見守っていた、地元の人々がさっそく訪れています。寺田さまは「気にかけてくださる地元の方々と地域へ恩返しができるように頑張っていきたい」とお話されました。

ガツンとエスニック！大人の味わいカレー

カフェでは自家製のこだわりスパイスカレーやクラムチャウダー、デザートドリンク、お酒などを提供されます。カレーはタイ風をベースに山椒でアレンジし、やわらかい豚頬肉と味わう『ポークカレー』と、干しエビ & ピーナッツを使ったミャンマー風（エスニック料理の中でもマイナージャンル！）『チキンカレー（タイマッサマン）』の2種類です。どちらも爽やかでキレがあり、後からガツンと辛さが感じられ、お酒のお供にもぴったりの大人の味わい。お酒はノンアルコールも充実しており、全て寺田さまが本当に美味しいと感じた珠玉の味わいをセレクト。テイクアウトとなりますが、お店の前のテラス席でゆっくり味わうこともできますよ。



ご当地メニュー『小川桃のかき氷』登場



4月からは新メニュー『小川桃のかき氷』のご提供が始まっています！萩市ビジネスプランコンテスト2023では、ロスになる規格外の桃を加工した地域名物開発プランで奨励賞を受賞された寺田さま。オープン前からじっくり開発されたご当地メニューが、満を持して登場です！桃のふわとろソースと紅茶風味のシロップに、氷の中には大きな果肉がごろりと入っている、何とも贅沢な逸品です。桃らしさが感じられるピンク色を保つことにこだわりながら、長い時間をかけて理想の味わいに仕上げられました。暖かくなるこれからの季節、辛いカレーと合わせて是非召し上がってみてくださいね。

【あげる！はぎビズ】

萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP
ブログで毎日情報発信中♪



はぎビズだより
バックナンバー

