

こだわりの卵「眠れる森のたまご」を使用した  
カフェ & 卵産直所

こだわりの卵を使用し、おいしい卵料理を提供する蔵王町宮地区にある「farmer's café corrot. (コロット)」が人気だ。コロットは、町内で60年以上養鶏場を営む我妻和夫さん（68）と裕子さん（66）夫妻が2019年5月に立ち上げた。

卵本来のおいしさを追求したいと試行錯誤してきた結果、鶏にとってストレスのない環境を作り、一日の約半分を休眠させ、あえて産卵数を減らすことで、栄養が凝縮し濃厚で香り高い「眠れる森のたまご」を実現させた。

カフェではオムライスが一番人気であるが、店内の直売所とネットで販売している商品では「たまごたっぷりプリン」が特に人気だ。卵黄のみを使用し、濃厚でなめらかな口当たり仕上げています。ネットでの商品販売も好調で、リピーターが遠方からカフェを訪れることもある。



我妻さん夫妻は「お客さんに喜んでもらえることが一番の励みになる。ここに来ればおいしいものが食べられるという癒しの空間を提供したい。また、周辺の農家も巻き込んで、農作物などの販売所を増やしてもっと地域の活性化につなげたい」と意欲をみせる。

○farmer's cafe corrot. (コロット)

営業時間／11：00～17：00（ランチは14:30まで）、定休日／水曜・第三木曜

住所 宮城県刈田郡蔵王町宮字持長地104-3 電話 0224-26-8565

【記事提供：蔵王町農業委員会】