

大げさに言うと地域活性化

自分たちが京田辺でレストランを開業出来るということは、
たくさんの人に支持されて 存在を認めてもらうこと

商いをする上で「三方よし」を大切にします。
「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」



「売り手よし」
「ほわか」にご来店頂くこと。
厳選して仕入れた材料を 最善の方法で調理し
料理にとっていいタイミングで食べていただくこと。

「買い手よし」
おいしい料理と ほんわか時間と空間で 来て頂いた（招待された）方々に
気持ちもおなかも満たされて帰って頂くこと。

「世間よし」
身近な場所から新鮮な農産物などを提供してもらえる仕組みをつくり
地元生産者の方との「顔が見える」関係を深め、お互いが活性化できるように

1人で飲食店を開くことはできない。
自分で野菜を栽培できない。魚を捕れない。牛や豚、鶏を育てられない。
多くの方に 関わり合ってもらって いいお皿を創り上げる。

幸い、山城地域には、いい畑（農家さん）が多い。
おいしい田辺茄子、山城筍、京田辺玉露、京野菜やいちご、いちじく、ハーブまである。

地域にこそ面白い素材・食品が作りだされている。

井手町の「MINORI 工房」からはグルテンフリー食材（玄米ぼんクラッカーなど）仕入れ、
食物アレルギーや糖質制限のある方にパンの代わりとなるように提供します。

京田辺市「アルデアやましろビールズ」、木津市「ことことビール」から
地クラフトビールを仕入れます。

三休合同会社より みんなで頑張って育てられた 野菜・ハーブを仕入れます。

まだまだ出逢えていない 地元食材を地元で消費・活性化する
「地産地消」にこだわります。

