

名員紹介

※掲載企業募集中。伝えたい情報量が大幅アップしました！会員皆様のご利用をお待ち申し上げます。また条件により再掲載も受付致しますのでお問い合わせください。

～お弁当・オードブルのご注文は、ぜひ当店へ～



ほっともっとなお弁当といえば、注文を受けてから作るため、いつでも出来たてのあったかいお弁当が食べれることで有名です。しかし、こちらのお店では「待たずにお弁当を購入できる」という『ほ

とショーケース』が設置されている数少ない店舗です！お昼や夕方忙しい時間帯でも、お弁当をすぐに購入できるという他の店舗にはないサービスがあります。また、電



話やFAXでもお弁当の注文ができるため、注文しておけば都合のいい時間にお弁当を受け取ることもできます。メニュー

にない特注弁当も予算に応じて作っていただけるということです。出来たての温かいお弁当もありますが、これからの暑い時期には冷やしょうどんも販売するそうです。

お弁当のほかにもオードブルがあり、



- 住所 岡谷市中央町2-4-5
- TEL 0266-21-1950
- FAX 0266-21-1951
- 営業時間 8:00～22:00
- 定休日 年中無休(1月1・2・3日を除く)



Hotto Motto
ほっともっとな
岡谷中央町店

こちらは2日前までに予約をいただければ、ご予算に応じた内容をご用意いただけるとのこと。

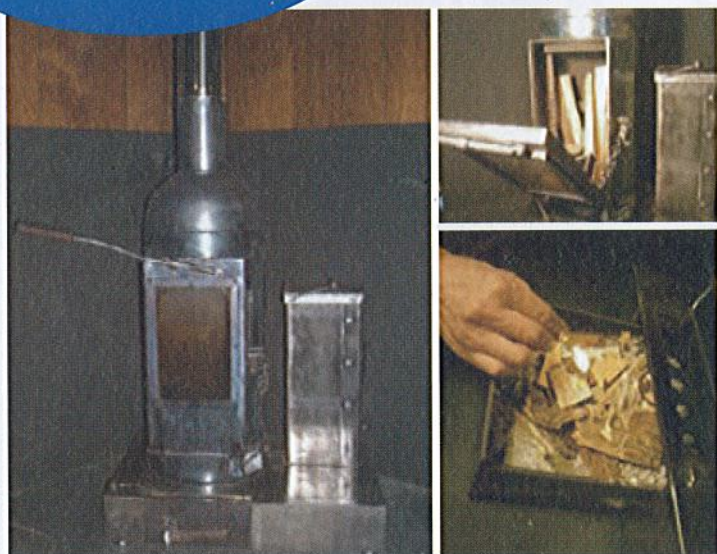
ご注文の数によっては配達もしていただけるそうなので、ご希望の方はお電話にてご相談ください。

お弁当やオードブルのご注文・ご相談は気軽にお電話ください。明るく元気なスタッフがお待ちしております！



曾根鉄工房

～間伐材のカラマツを有効利用！ 水を補助燃料にするストーブを開発～



左/薪ストーブは大(70万円)、中(60万円)、小(50万円)の3種類を用意
右上・下/ストーブの最下段に付いている引き出し(下部燃焼室)で火を起こすと、上段に入れた薪に火が燃え移る仕組みになっている。

精密機械の開発などに技術提供をしている民間研究所 Lab72と、鉄工芸品を製作している曾根鉄工房が協力し、水を補助燃料に使う薪ストーブ「きらめき」を開発した。炭と水を化学反応させ水素ガスをつくり、そのガスを補助燃料に利用することで、カラマツの「すぐに燃え尽きる」、「燃焼温度が高すぎる」、「煤やタールが出る」という欠点を補うことに成功。Lab72代表で開発者の村木治一さんは「たくさんの方に、安い間伐材を使って、心地よいストーブライフを過ごしてもらいたい」と語る。薪ストーブのデモンストレーションを曾根鉄工房で行っており、随時見学が可能。詳しい情報はホームページ、または下記まで問い合わせを。

- 住所 〒394-0002 岡谷市赤羽二丁目1-21
- TEL 0266-22-3186
- FAX 0266-22-1212
- URL <http://www5.ocn.ne.jp/~so516ko/index.htm>
http://www.lcv.ne.jp/~lab72/water_fuel_stove.html
- 営業時間 8:00～17:00
- 定休日 日曜祭日