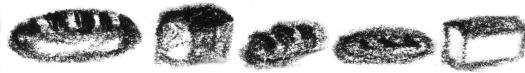




食工房の

# パンだより

新緑号(21号)2007年5月



## 毎度あいがとうございます。

5月のゴールデンウィークの頃は、一年の内でも一番過ごしやすく気持ちのいい季節ですね。

空は青く風は爽やか、お天気の良い日は屋内で仕事をしているのが恨めしくなります。

もうじきにオーブンの余熱が暑苦しく感じられるようになることでしょう。

酵母の方は、室温でも勢いが衰えることなく醗酵しますので、冬の寒い時と違ってそれぞれの生地醗酵時間調整に気を使うようになります。

最近では酵母の発酵も安定していて、パンの風味や食感も以前より向上したと思っておりますが、昔のうちのパンを好んでいた方の中には、フワフワになって酸味がおとなしくなってしまう物足りないと言う方もいるのです。

両方どちらでも自在に造れるのが本当の技術だと思っておりますので、これからはずっと勉強し続けて行くつもりです。

皆さま、どうぞ食工房をお忘れなくご愛顧くださいますよう、よろしくお願いたします。



## 専用番号でFAXを

### ご利用いただけるようになりました。

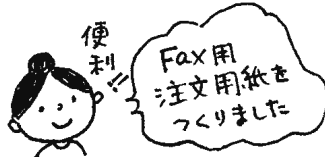
これまではTEL/FAX 兼用になっていたため、お客様の電話機との相性によって、自動切替えがうまく働かず通信エラーになることが度々ありました。

今度からダイヤルイン機能を付加しましたのでFAXは専用番号でご利用ください。

これにより、トラブルはほぼ完全に解消されるものと思っております。

食工房へのFAXは 0241-38-3104

通話は、今までどおり 0241-38-3102



## ブログ「飯豊の空の下から・・・」

始まっています。

ホームページの製作の前に、まずはより手軽なブログを始めました。

すでに少しずつですが、コミュニケーションツールとして機能し始めています。

インターネットにはインターネットの良いところがあり、印刷物には印刷物の良いところがそれぞれあると思っておりますので、これからは両方とも続けて行きます。

URL <http://pub.ne.jp/IIDE/>

検索サイトGoogleで「飯豊の空の下」をキーワードに検索するとトップに表示されますので、そちらからも入れます。

写真を沢山のせてます。  
店頭で雨の日も雪の日も立っている  
「坊や」の看板の写真もあります。見てください。



## 焼き菓子の新作

### 食工房のブラウニー



ブラウニーは、最近ではよく知られた焼き菓子の一つになりました。

造り方が簡単でお手軽なお菓子という認識が一般的ですが、材料は結構ぜいたくでお菓子屋さんではカサの割に一番値段の高いメニューです。

レシピもいっぱいあって、いろいろな味を楽しめるのが魅力です。

食工房のブラウニーは、カカオマス(砂糖を加える前のチョコレートの原料)だけを使っています。

そして一番の特長は、自家製の文旦ピールを沢山入れていることです。

チョコレートと文旦ピールの風味は、とても相性が良いのです。

スパイスワークにも一工夫しています。

甘くて苦くて濃厚な味わいの焼き菓子なので、お茶のお供だけでなくウイスキーなど洋酒のお供にも良いと思います。

もちろんコーヒーにも!

そして、ブラウニーは冷たくすると、一層おいしく召し上がれます。

## 食工房のブラウニー



1切れ(約10cm×5cm×2.5cm) 350円

※チョコレートが解けやすい季節に入ってくるので、店頭には見本品を置き、在庫は冷蔵しています。

お持ち帰り後も冷蔵保存してください。

※発送の場合は、一旦冷凍してから保冷パッケージに入れて送ります。

お受け取り後はすぐに冷蔵してください



## 上手なパンの保存の仕方・食パン編

食工房の食パンは、油脂分及び乳化剤等無添加です。無添加のパンは、とにかく食感の変化が早いので保存には気を使ってください。

食パンは、3、4日で食べ切れる場合は冷蔵庫で保存し、その都度スライスしてください。

それ以上になりそうな場合は、先にスライスして1枚ずつラップで包んで冷凍保存してください。

召し上がる時は、お好みの焼き加減にトーストすることをおすすめします。

厚切りで冷凍したものは、トースターで焦げ目をつけた後、さらに電子レンジで10秒間くらい加熱すると良い食感に焼き戻すことが出来ます。

なるべくトーストし立てをすぐにお召し上がりになれば、きっとご満足いただけることと思っております。


## カフェクラブの集い のご案内

毎月一回のコーヒーイベント、5月はお休まして6月から毎月初めの日曜日に変更します。

次回、6月3日のテーマは「コーヒーと紅茶」、それぞれの魅力を探ります。

シトモンとウィスキーの香りのカフェ・ラテ と 数種類のスパイスを効かせた香り高いマサラチャイ の対決もお楽しみに。

6月3日(日)午後2時から時間の許す限り

参加費 お一人 1,000円 

カフェクラブは会員制です。

ただし、どなたでもその場で会員になれます。どうぞお気軽にお出でください。



## 食工房の自家焙煎コーヒー豆

新しい銘柄を加え、

充実した風味のバリエーション 

ブラジルから2銘柄、ペルー、グアテマラ、ネパール、パプアニューギニアから各1銘柄、個性の違う豆が揃いました。

それに伴い、ブレンドの種類も増えお楽しみが増えました。


### コーヒー豆のお試しパッケージ企画

全銘柄ミディアムローストにペルー・フルシティーロースト、各100g、計7品目にブラウニーを特別添付サービスで3,000円でご提供します。

※5、6月の2ヶ月間の期間限定サービス

### コーヒーギフト企画

コーヒー豆 200g × 2袋とケーキ1本の組み合わせギフトパッケージです。(化粧箱、包装紙、リボンがけ、メッセージカード作成サービス付き。)


コーヒーの銘柄とケーキの種類により、2,500~3,100円 

## 高野茶屋 雑貨コーナーより

Blue Lace 黒田真理さんの服が入荷しています。

麻100%のスカート、ワンピース、Wガーゼのブラウス等々、色、デザインのセンスのよさで幅広い年齢層の方々から支持を得ています。

さりげなく、かわいらしくて、街の中でも自然の中でも似合う服です。

お楽しみの割引き品もあります。 

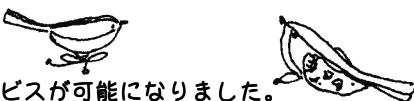
馳夫工房 佐藤巧利子さんのちいめん細互の新作

一級和裁士の腕が冴える「うぐいす袋」は必見です。

他に、からくり巾着。

手づくりの箱入りなのでプレゼントにピッタリです。

和帽子は、手ぬぐい1本分の長さの小巾の布を折って作ったかぶりもの。

好みに合わせて被り方を工夫すると、とてもモダンな感じにもなります。 

画像ファイルの送付サービスが可能になりました。


実物の写真をご覧になりたい方、ご希望いただければeメールに添付してお送りしますので、アドレスをお知らせください。

## 通信販売、ご利用ください。

食工房では遠方への発送も承っています。

ご自宅用はもちろん、贈答用に相手先へ直接お届けすることも出来ます。

送料は、原則的にお客様に負担していただきますが、ご注文金額により8,000円以上のご注文で半額に、15,000円以上で無料になります。

お友達と共同購入で送料を節約するなど、ご検討ください。 

### ギフトパッケージにメッセージカードを！

贈答用としてギフトパッケージをご利用いただく際、ご希望によりご本人のメッセージを入れたカードをお作りします。(一件につき100円です。)

写真またはイラストの入ったテンプレートを何種類か用意していますので、詳しいことはお問い合わせください。

### 月一定額定期便の企画もあります。


これは、半年間、または一年間、毎月一回定期的に食工房の品物をお届けする企画です。

いろいろな特典が付いていてお得です。

期間と金額と毎月のお届け日を、まず決めてお申し込みください。※2,000円以上でお願いします。

内容は、品目指定でもお任せでも自由です。

毎月違った内容になってかまいません。


いつでも受け付けています。 

## 農民連直売所もご利用ください。

喜多方市内にある、お米や野菜の直売所です。

こちらで食工房のパンと焼き菓子を販売しています。

パンの入荷は、毎週木曜日の夕方です。

詳しいことは、直接お問い合わせください。 

TEL 0241-21-8535 会津農民連

喜多方市 字西四ツ谷 24-1 サニープラザ101

## 会津若松市内へ個別配達いたします。

5月は、18日(第3金曜日)にないます。

ご注文は2日前までをお願いいたします。


初めての方は、ご住所と近隣の地理を詳しくご案内ください。


食工房のメニュー一覧表を用意しています。

コーヒーのパンフレットは別に用意しました。

店頭にありますので、必要な方はいつでもお申し出ください。遠方の方には、お送りいたします。

お問い合わせとご注文は... 

TEL 0241-38-3102 

FAX 0241-38-3104 

〒969-4107

福島県 喜多方市 山都町 大字相川 字高野 甲413-3

天然酵母パンと焼き菓子の店 食工房

営業時間 11:00~19:00 定休日 火、水