



食工房の

パンだより



盛夏号(23号)2007年7月

毎度あいがとうございます。

近年、本当に天候の予測がつき難いことが多いですが、それでもパン生地の発酵は少しずつ早くなっていて、季節は確実に夏に向かっていっていると感じられます。この後、梅雨が明ければいよいよ夏も本番です。暑くなるとパン食は敬遠されると、今までそう思い込んでいましたが、良く考えてみると決してそうとばかりは言えませんね。今年、「暑い夏こそパン食を！」と、いろいろな提案をして行こうと思っています。どうぞ皆さん、よろしくお願ひいたします。

7月・8月、人手不足状態にないま。

食工房のスタッフをしてきている長女が、いよいよ運転免許を取るために自動車教習所に通い始めます。否応なく時間を取られますので、食工房は手が足りなくなりま。今はまだまだ人を雇える状態ではありませんので、これからしばらくの間いろいろ不備が生じると予想されますが、皆さまどうぞ事情をお汲み取りの上、おつきあいのほどよろしくお願ひいたします。

早速一つおわびです。

6月中、クッキー類の品切れが相次ぎました。ごめんなさいクッキーはつくるのに手間がかかるのでせつかくご注文いただいた方々に、欠品のまま発送することになったりして、大変申し訳なくこの場を借りておわび申し上げます。この後にお知らせしていますが、7、8月中暑い時期一部のメニューをお休みさせていただきますのでご注意ください。

とろれこクッキー

コーヒークッキー

バタービスケット

いつからとはっきり決めていませんが、梅雨が明けて暑くなりましたら、しばらくの間お休みさせていただきます。(その時点で在庫が無くなり次第)

※注 バターやカカオマスが溶けて品質を保てなくなります。

ブラウニーもお休みになる可能性があります。

未だはつきり染めていませぬが・・・

チョコレート
たっぷりなの2"
とけちゃうの



FAXは、専用番号へお願ひしませ。

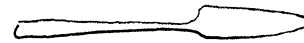
食工房へのFAXは 0241-38-3104

※こちらは、通信エラーがありません。

通話は、今までどおり 0241-38-3102

電子メールでのお問ひ合わせ、ご注文は

m_aoki@shokuko.com



バン食を楽しむレシピ選 VOL.2

ガーリックトースト

バター 大さじ3・ガーリックパウダー 小さじ1/2
バターを軟らかくしてガーリックパウダー、塩(好みの量)を混ぜて、ガーリックバターをつくる。好みのパンをスライスし、ガーリックバターを塗り、予熱したオーブントースターで5~6分きつね色に焦げ目がつくまで焼く。コショウをふってもOK。



カブのグラッセ

カブ 500g オリーブ油 適宜 砂糖 20g 弱 塩 少々
カブの表皮を剥き、大き目の乱切りにする。

小さいのは丸ごとでも良い。

鍋にカブを入れ、砂糖、塩、オリーブ油を加え、水をひたひたくらいに入れる。

火にかけ、沸騰させ、フタをしなくて時々かき混ぜながら汁気がなくなるまで煮る。

最後は炒める感じに、残った煮汁でツヤをつける。

冷めてもおいしいので、造り置きしてパン食のお供に。

余り生地のバターしと堅焼き黒パン

食パンも悪くないのですが、例えば、ガーリックトーストにはバターしを、カブのグラッセと堅焼き黒パンをお試しください。

きっとご満足いただけることと思います。

夏は、カレーです!

食工房のカレーマサラ

焼き菓子にスパイスワークをするのは、食工房の得意技ですが、実はカレーマサラの調合の方が先です。

私は、もう30数年前からスパイスの魅力にとりつかれていて、今販売しているカレーマサラは、15年くらいかけて完成したレシピです。

そしてその後20年近く、少しずつ改良しながら多勢の方々の評価にさらした自信作です。

ホット&スパイシー!

ほとんどのカレー料理に使える、オールマイティーな風味。

100g 800円



