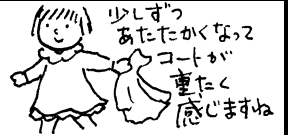




食工房の

パンだより



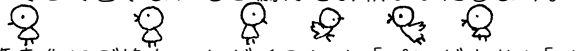
早春号(31号)2008年3月

値上げを最小限にするために、
ご協力ください。

このところ、食品の価格改定が相次いでいます。輸入小麦の大幅値上げを受けて、パン、お菓子、麺類などが軒並み値上げされています。食工房でも、製品価格の値上げは避けられないところに来ていますが、少しでもまだ削れるコストがあるのじゃないかと、検討を重ねています。決して安い部類には入らない食工房の製品ですから、買ってくださいの皆さまのご都合を先ず考えています。



今回、確定申告のための決算をして見て、食工房では、売り上げに対する諸経費の割合が大変大きいという課題があることが分かりました。水道光熱費、包装材料、広告宣伝費など、材料費ではない部分でコストがかかっているわけです。しかしこれは、考えようによっては、工夫次第で材料を落とすことなくコストを下げられる可能性もあるわけですから、そこで皆さまにもご協力をお願いいたします。



包装の簡素化にご協力いただくことや「パンだより」「メニュー表」などをインターネットでご覧いただくことで、幾分の経費が削減出来ると思います。発送扱いの場合、ギフト用以外のものは、リサイクルの段ボール箱を使用したり、緩衝材に新聞紙を使用する方向を徹底したいと思っております。※今のところ、リサイクル段ボール箱や古新聞の入手が思うようには行きませんので、こちらにもご協力いただける方がいらっしゃいましたら、お申し出願います。



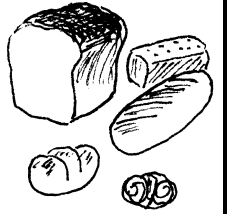
配達についても、燃料費の上昇で維持が難しくなっていますので、なるべく一回あたりのお買い上げ額を1,000円以上にさせていただければ助かります。また、お近くに新しいお客さまをご紹介いただければ、なお助かりますので、どうぞこの点もよろしく願います。以上、こちらの都合ばかり申し上げて恐縮ですが、何とぞご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



改めて、パンについて語れば・・・

★先ずは小麦の話から

現在、日本の小麦自給率は14%台で、パン用に限るとさらに少なくなります。一方、国産小麦で製パン向きなのは、国産小麦の中の僅かに1.4%に過ぎないということで、もう惨憺たる状況です。食工房が使用している小麦粉は、いわゆる製パン用ではありませんが、逆に国産の原料でつくるパンはこういうものだ、納得していただけるようなおいしいパンを目指して、努力を積み重ねています。



★天然酵母であることの意義

パンのおいしさは、使用する小麦と酵母によってほとんど決まります。最近、イーストのパンの中に「低温長時間醗酵で風味を良くした。」というふれ込みで売り出されているものがありますが、これは暗にイーストのパンは不味いということ、自ら暴露しているようなものだと思います。天然酵母ではそんな変則的な手段を使わなくても、味わい深い風味が自然に醸し出されます。そして季節によっても風味が変化し、これは食べ物としての自然な姿です。もちろんコントロールは大変難しく、熟練と勤が可能な世界です。



★食事パンには油脂分を入れない

食工房では、食パンなど食事用のパンには、油脂分を使用していません。たいていの方が、パンにはバターやマーガリンなど油脂食品を添えて召し上がるからです。パン自体は、ご飯のように全くプレーンなものの方が良い、それによって食べ方の幅が広がると考えています。



★自家製粉ライ麦全粒粉を使用しています

食物繊維の効用に注目し、食パンの一部と堅焼き黒パン、ブンパニックルには、オーガニックのライ麦原穀を自家製粉したものを配合しています。健康食として、玄米並みかそれ以上の繊維質を含有する、ライ麦入りのパンを日常的にお召上がりください。



パン食をさらにおいしくするために・・・

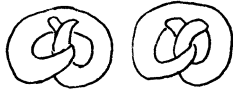
食工房では、料理に関する情報も積極的にご紹介しています。今後も「食工房のパンだより」にご注目ください。





北欧産来!

クリングラ 新発売!



広辞苑で引くと、「ひねり菓子」と出て来る、ユーモラスな形のパン、あるいはクッキーのようなもの。

「長くつしたのピッピ」の作者、リンドグレンの別作「おもしろ荘のこどもたち」の物語の中で、アッペ少年が、甲斐性の無い両親に代わって、生活のために焼いて売っているクリングラ・・・。

食工房では、バターとミルクで仕立てたパン生地を使って、クリングラを焼いてみました。

そのままのプレーンなもの、エダムチーズの粉を混ぜたものの二種類を、今回発売しました。

クリングラ・プレーン 1個 130円

クリングラ・チーズ入 1個 160円

今月のおあめ



スイートハート(文旦ピール入マフィン)



南国の香り

3月のこの時期、南国土佐の高知では、特産品の文旦の出荷が最盛期です。

食工房では、取り寄せた文旦の皮を使って文旦ピールづくりが始まっています。

柑橘類の中でも特に香りが良い土佐文旦のピールは、食工房の焼き菓子の個性を際立たせる重要な役どころとして、欠かすことの出来ない材料です。

その第一号メニューが、文旦ピール入マフィンの「スイートハート」です。

香り高い文旦ピールをたっぷり刻み入れ、ピールをつくった時に残るシロップで甘みをつけたマフィンは、ちょっぴり苦みを感じる大人の味です。

スイートハート 2個入脱酸素包装 290円

5個入簡易包装 500円

イベントの3案内 高野茶屋 カフェクラブよい・・・♪

カフェクラブの集い



3月30日(日) 午後2時より、終了3時

参加費用 お一人 1,000円

今回は、複数の他店のコーヒー豆を仕入れ、食工房のコーヒーと味くらべをします。

ペーパードリップの使いこなしのテクニック、ブレンドのつくり方なども詳しく解説します。

参加定員 5名 コーヒー好きの方、お見逃しなく!

※当日まで、参加のお申し込みを受け付けています。

高野茶屋・雑貨コーナーよい

黒田真理さんの春物ファッション

(Blue Lace) 多数入荷!

素敵な作品がいっぱい・・・。

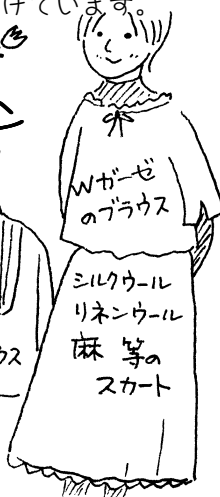
ファンの方、見逃せませんよ! 併せて、冬物の割引セールも始まります。

リネンウール

シルクウールのパンツ



Wガーゼのブラウス
シルクウールリネンウール麻等のスカート



通信販売、ご利用ください。



食工房では店頭販売の他、遠方への発送も承っています。ご自宅用、ご贈答用など、どんなご要望にもお応えいたします。

お問合せやご注文は、FAXまたはeメールで、もちろんお電話でも承ります。

Shokuko Gifts

これから、卒業、入学、就職など、いろいろと節目のシーズンですね。

食工房は、贈る方のお気持ち十分に伝わることを願って、家族や親しい友人のために愛情と喜びの中から生み出される、家庭の手づくりの味わいをお届けします。

ギフト用に、食工房の品物をお選びください。

相手先への直送、ギフト用包装、承っています。



月一定期便、年間契約のおあめ

毎月一回、ご希望の期日に食工房のパンや焼き菓子、コーヒー豆などをお届けします。

内容は、ご自由にオーダーしていただけます。

最初に1回当りの金額を決めてお申し込みください。

1年間または半年間で、お支払いは毎月払いあるいは一括前納の二つのコースがあります。

※3月いっぱい、一旦受けを締め切ります。

お申し込みはお早めに・・・

3月21日・第三金曜日 午後

会津若松方面へ配達に回ります。



!! 今月は、第三金曜です!

ご注文は、二日前までをお願いいたします。

配達時間は、出来る限りご希望に添いますが、厳密な時間指定はご勘弁ください。

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。

※ホームページからダウンロードすることも出来ます。

お問合せとご注文は・・・

TEL 0241-38-3102

FAXは、専用番号へお願いします。

食工房へのFAXは 0241-38-3104

電子メールでのお問い合わせ、ご注文は m_aoki@shokuko.com 〒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

食工房のホームページ

URL <http://shokuko.com>

ブログ 「飯豊の空の下から・・・」

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

