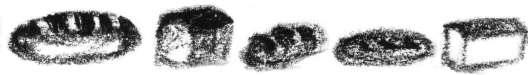




食工房の

パンだより

盛夏号(34号)2008年7月



毎度ありがとうございます。

皆さまの日頃のご愛顧、心より感謝申し上げます。
この後梅雨が明ければ、いよいよ暑い夏の到来ですね。
パン屋にとっては辛い季節だと、いつもそう申し上げるばかりで芸が無いなと思って、今年はちょっと発想を変えることにしました。
夏こそパン食で、手軽に健康的な食事が実現出来ることを、皆さまに提案して行きたいと思っております。
どうぞこの夏も、食工房をよろしくお引き立ていただきますよう、お願い申し上げます。



皆さまのご理解とご協力に感謝を!

6月より実施いたしました製品価格の値上げ改定につきましては、その後幾人かの方から励ましのお便りやメールを頂戴するなど、大変ありがたく恐縮しております。概ね皆さまのご理解は得られたものと思っております。ただ一つ、年間定額定期便を一括前納でご利用の方への配慮が足りなかったと思いますので、おわび方々おこたわりを申し上げます。

今回は、一括前納の場合でも、値上げ後の価格を適用させていただきます。その分、幾分の値引きやおまけの一品を差し上げることで、ご理解を賜りたいと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

皆さまにもお願いいたします。

暑い季節を迎え、食品類の保存にはいろいろと気を使いますね。
食工房では、全製品いずれも防腐剤等無添加で製造しておりますので、販売中はもちろんお買い上げいただいたあとも、お客さまのお口に入るまでに異常のないようにと、いつも気にしています。
そこで、保存上のちょっとしたコツや注意点を、この場を借りてお伝えしたいと思います。

お持ち帰りの際は、暑い車内に長い時間置き去りになったりすることのないよう、ご注意ください。
ご家庭での保管は、基本的に冷蔵庫(あるいは冷凍庫)でお願いいたします。
脱酸素包装品は、目に見えなくても、袋の表面に微細な傷がつくと、そこから空気が浸入して中の物が変質してしまいます。

硬いものや角のあるものに擦れたり当たったりしないよう、お取り扱いにはくれぐれもご注意ください。

脱酸素包装は スコーン、マフィン、ケーキ等です

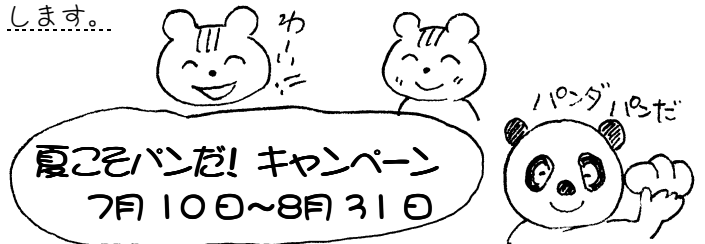
そして開封後は特に、通常包装品よりも傷みやすいことにご留意ください。
開封前あるいは開封直後に異常を発見された場合は、お早めにご一報ください。
返品または交換など、迅速かつ柔軟に対応させていただきます。



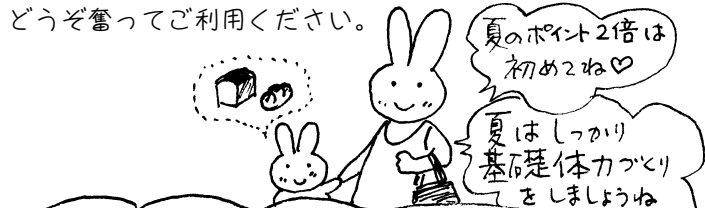
マフィンの製造について

7月1日より当分の間、
スイートハート(文旦ピール入りマフィン)と
ココリス(ココアとうもろこし入りマフィン)の
製造をお休みいたします。

シマリス君の朝ごはんとはそばマフィンは、当面続行いたします。

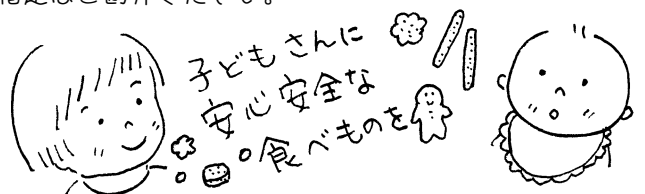


期間中、パンを1,000円以上(クッキーなどの焼き菓子類は対象外です。)お買い上げのお客さまに、ポイントカードに2倍のポイントを差し上げます。
通販をご利用の方にも、同様にクーポン券の点数を2倍さしあげます。
さらに、期間中にポイントが満点になった場合、通常500円分のところ、20%増しの600円分の値引きまたは商品交換が出来ます。
どうぞ奮ってご利用ください。



7月18日・第三金曜日 午後
会津若松方面へ配達に回ります。

ご注文は、16日午前中までお願いいたします。
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。



夏こそパンだ! メニュー編



パンは、手軽に主食として食べられる、優れた食品です。そのパン食をさらに充実させられるメニューをご紹介します!

「なすのみそいため」

- なす 中 6個
- にんにく 1かけ
- 玉ねぎ・小 1/2
- 味噌・中辛 80g
- ゴマ油、酒、みりん、砂糖、醤油



ひき肉を
フラスすると
さらに
おいしい

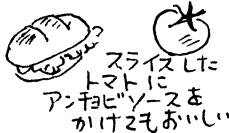


これは
黒パンに
合いそうぞうす

- ① なすはヘタを切り、6〜7ミリ角に切る。
- ② にんにく、玉ねぎは、みじん切りにする。
- ③ なべにゴマ油大さじ2と②を入れ、香り良くいため、①を加える。全体に油が回りしんなりするまでいためたら、味噌を混ぜ、酒、みりん、砂糖、醤油を適宜加え、蓋をして弱火で4〜5分煮る。

「アンチョビ入り・ドレッシングソース」

- にんにく 1かけ
- アンチョビ油漬け (フィレ 3枚)
- オリーブ油 大さじ3
- 酢 大さじ3
- 白ワイン、塩、コショウ



- ① にんにくはみじん切り。
- ② アンチョビも細かく切る。
- ③ フライパンにオリーブ油を熱してにんにくをいため、香りが出てきたら、アンチョビと酢を加える。
- ④ さらに白ワイン、塩、コショウを少量加え、一煮立ちさせる。
- ⑤ 生野菜に、熱いうちにふりかけます。

※アンチョビの代わりにベーコンを使っても結構です。

ハムのソテーに添えたり
サラダドレッシングにまぜたり
使い方も色々。



「ポメリ マスタード」

あらびキマスタードと言えばコレ!と、定評ある逸品。何にせよパン食にはベストマッチ。極めつけは、堅焼き黒パンにポメリマスタードを塗り、上に醤油とネギで和えた納豆を乗せるというもの。食工場の製造品ではありませんが、店頭にて販売しております。通販でもご注文可。

ポメリ マスタード 500g 1 瓶 1,200 円



以上、それぞれお好みのパンにアレンジしてお召し上がりください。

ハイジの
ごはんは
黒パンと
チーズよ



ヨーグルトを
添えろ



うすく切った黒パン

カマンベールチーズ

☆今年も、夏はカレーです!



一昨年も、昨年も、夏の暑さにはカレーが合うと申し上げて来ました。

全くその通りで、暑ければ暑いほど、ホットなカレーが食べたいのは、私だけではないことが判明!

今年も張り切って、食工房のカリーマサラをつくりました。

☆いろいろ値上げが続く中、価格は据え置きです!

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。

食工房のカリーマサラ(カレーソース60皿分)

100g 800 円

只今、ブログにて写真入りでカレーソースの作り方の記事を展開中です。

インターネットをご利用の方、ぜひご覧ください。



食工房では パンの他に
マフィン、スコーン、ケーキ、クッキー等の
焼き菓子も販売しています
有機無農薬栽培のコーヒー豆を
自家焙煎して販売しています

通販のご案内

食工房では、遠方への発送も承っております。ご家庭用、ご贈答用、どんなご要望にもお応えいたします。

送料は、原則としてご負担いただきますが、ご注文金額により、8,000 円以上で送料が半額に、15,000 円以上で送料無料となります。

またご贈答用などに、金額のみをご指定いただき、詰め合わせ内容の一部または全部をこちらにお任せいただく「お楽しみパッケージ」も可能です。

また、ギフト用包装も承っておりますので、ご贈答用にもご利用ください。(包装代 150 円)

☆詳しくは、お問合せください。

お友だちや
職場の方と
共同購入は
いかがですか?



メニュー表も
ご精求下さい

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/>

