



食工房の

# パンだより

出穂号(35号)2008年8月

毎度ありがとうございます。



暑中、お見舞い申し上げます。  
そして、日頃の皆さまのご愛顧に対し、改めて感謝申し上げます。

このところ諸物価の値上がりが相次ぎ、パン屋の業界でも原材料価格の上昇、そして皆さまも先刻ご承知のバター不足など、見渡すところ明るい話題に乏しい昨今です。でも「パン屋さん」「お菓子屋さん」は、子ども達や若い方々にとって、憧れの職業、やってみたい仕事のベスト3に入る人気業種です。

裏返せば、パン屋も菓子屋も、世の中に夢を与えることの出来る仕事だと言うことが出来ます。

それだけにまた逆に、この道で新しく商売を始める方も相次ぎ、市場はすでに飽和状態とも言える状況です。

一方で閉店を決断するお店も出始めている現状・・・  
かと言ってこんな時、業者同士の醜い争いの当事者になってしまったのでは、皆さんの夢を破るだけです。

食工房は、あくまでもオリジナリティー(独自性)を大切に、細く長く持続あるのみと、肝に銘じて仕事をしています。

どうぞ今後とも、お引き立てを賜りますよう、よろしく  
お願いいたします。



## 賞味期間を短くしています。

暑い日が続くようになりましたね。  
これから丸一ヶ月くらいは、食品の保存にとって悪い条件が重なります。

従来より食工房では、季節に応じて弾力的に賞味期間を変えています。夏場は特に賞味期間を短くしておりますので、お買い求めの際にご留意いただきますようお願い申し上げます。

なお、賞味期限が迫ったものを、割引価格にて販売する場合がありますので、目的にあわせてご利用いただければ幸いです。

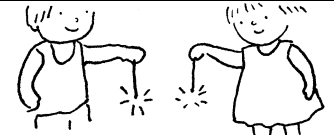
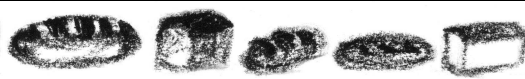


## 夏こそパンだ! キャンペーン続行中。

8月31日までの期間中、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倍差し上げます。

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。

※このキャンペーンの有効期日は、8月31日までです。



♪♪♪  
Shokuko News

## 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(苺とピーチ入りマフィン)と  
ココリス(ココアとラムレーズン入りマフィン)の  
製造をお休みしています。



シヨリス君の朝ごはんとはそばマフィンは、当面続行しています。

## イベント出店のお知らせ

第47回会津若松市民文化祭参加行事  
'08 市民平和まつり

イマジン9! 描こう創ろう平和な世界  
8月15日(金)~17日(日)  
会場: 会津若松市文化センター

10:00~17:00  
(入場無料)

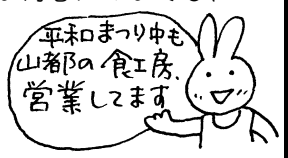


30周年のうち、食工房は・・・  
8月16日(土)・17日(日)  
の2日間、出店いたします。

当日は、会場にてパン、焼き菓子などの販売とコーヒーなど飲み物を販売します。

なお、'08 市民平和まつり の詳しい内容については、以下のサイトをご覧ください。

<http://imagine9.jugem.jp/>



## 夏季休業のお知らせ

8月18日(月)~22日(金)

定休日をはさんで計5日間、休業させていただきます。

通販も、この期間中の発送はお休みします。

ご注文の方は、随時受付けております。

店卸し関係もお休みいたしますので、ご利用の方はご注意ください。

8月は、会津若松市方面への配達をお休みいたします。

第三金曜日はイベント出店準備のため、また第四金曜日は夏季休業となりますので、月一恒例の会津若松市方面への戸別配達はお休みさせていただきます。

食工房の  
パンと焼き菓子は、  
七日町駅前カフェさんで「ま」まで  
自然食品の店  
お求めできます



# 夏こそパンだ! メニュー編 その2

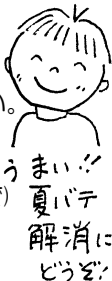
パンは、手軽に主食として食べられる、優れた食品です。そのパン食をさらに充実させられるメニューの第2弾。

はい! ディップ特集です。

ご飯にふりかけ、パンにはディップ! というわけで、ご紹介するのは・・・

## オイルサーディンとたまねぎのディップ

オイルサーディン(いわしの油漬け) 1缶  
 玉ねぎ 中 1/2 個 お好みにより増減してください。  
 玉子 1個  
 塩、荒挽き黒胡椒、赤唐辛子(あらびき) 少々  
 フレッシュハーブ(ロケット、オレガノなどお好みで)



### 作り方

玉ねぎを出来るだけ細かくみじん切りします。オイルサーディンを油ごと加え、ほぐすように混ぜます。玉子を割りほぐして、溶き玉子にしてから加えます。塩、こしょう、赤唐辛子、フレッシュハーブ(みじん切り)を加え、味を見ながらさらに良く混ぜます。お好みで、レモン汁を加えてもいいと思います。ポメリマスタードも絶妙なマッチングでおすすめ! パンに乗せて召し上がってください。堅焼き黒パンやブンパニックルの他、食パン(トーストしないで。)やロールパンでもおいしく召し上がれます。



## チーズと松の実入りじゃがいものディップ

じゃがいも・5、6個 マッシュポテトにしておく。  
 松の実・1/2カップ 包丁で粗く刻んでおく。  
 エダムチーズ・1/2カップ 粉チーズになったもの。  
 ない時は、チーズおろしでおろして置く。  
 にんにく・1かけ みじん切りし、フライパンにバターを溶かしてこんがりするまで炒めておく。

牛乳・バター 適宜  
 塩・胡椒 少々

### 作り方

マッシュポテトと松の実とにんにくをフードプロセサーに入れ、牛乳を加えながらミキシングする。パンに塗りやすいくらいの加減になったら、チーズと塩、コショウを加え、味を見ながらさらにミキシングする。パンなら何でもOK。飲み物は、黒ビールが最適かも。



## ★カーリースもイケます!

ただいま、ブログ「飯豊の空の下から・・・」にて、カーリ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は、ぜひご覧ください。インターネットをご利用になれない方、ご請求いただければ、プリントアウトしたものを用意いたします。お問い合わせください。

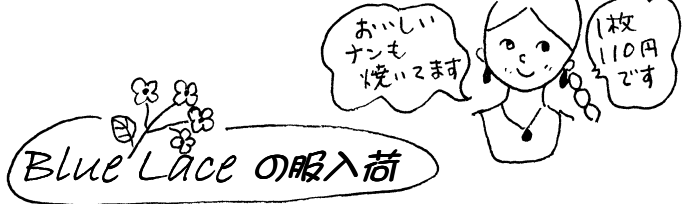


# 今年も、夏はカレーであ!



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。

食工房のカーリース(カーリース60四角)  
**〈好評発売中!〉 100g 800円**  
 ☆いろいろ値上げが続く中、価格据え置き!



## Blue Lace の服入荷

麻100%のゆったりパンツや、麻、綿混紡のブラウス、チュニック等・・・  
 下に、キャミソールやTシャツなどを着れば、3シーズン楽しめます。



ガソリン代の高騰 厳しいですね。通販を上手にご利用下さい

## 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円以上で送料無料でとなります。またご贈答用などに、金額のみをご指定していただき、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/>

