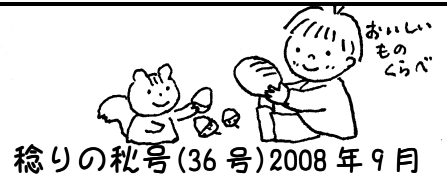


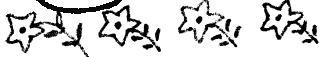


食工房の

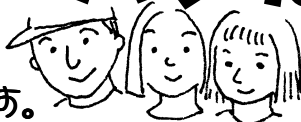
パンだより



稔りの私号(36号)2008年9月



毎度ありがとうございます。



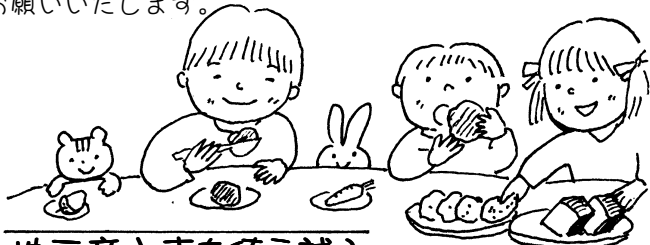
このところすっかり涼しくなって、時折残暑が戻って来ることはあっても、夜は寒さを感じるほど……。体の方は、食欲が増して早くも秋本番モードです。パンもおいしい、お米もおいしいというわけで、私は、パンをかじりながらご飯を食べ、ご飯を食べながらパンをかじっています。

実際やってみると、全然違和感などありません。ご飯のおかずは、たいていパンと一緒にOKだし、バタートーストとみそ汁なんてのもなかなかイケます。強いて言うなら、ジャムやマーメイドとご飯は、さすがに私にはミスマッチというくらい……。カマンベールチーズを乗せた黒パンをおかずにして、ご飯を食べるのは、私の中ではもう定番です。まあ、こんな一例もあるとご記憶に留めていただければありがたいと存じます。

ところで、ガソリン代高騰の影響でしょうか、ご来店者数がそれ以前に比べて明らかに減っています。こんな不便な場所ですから仕方ありませんね。その分かどうか分かりませんが、お店で取り扱っていたく方は、手堅く維持しています。

直接間接を問わず、ご利用いただけることで成り立つのが商売ですから、お取り扱いいただいているお店、ご利用いただいているお客さま各位、皆さまに感謝申し上げます。

どうぞ、今後とも食工房にお引き立てを賜りますよう、お願いいたします。



地元産小麦を使う試み

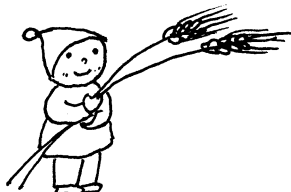
地元山都町、沼ノ平地区の農家の方が、小麦を栽培して提供して下さることになりました。

国産小麦の中では、製パンにも使える品種として認知されている「アオバ小麦」です。

今のところ製粉方法の都合で、全粒粉でしか使えませんので、一部のパンにミックスして使うことにしています。現在、新製品が一つ完成、さらに試作を続けています。あと一つ、プンパニッケルの中にも25%配合しました。これによりプンパニッケルは、全粒粉100%のパンになりました。

なお、この農家の方にさらにライ麦の栽培もおすすめています。

来年は、ライ麦の地元産化が実現するかも知れません。どうぞご期待ください。



自然食品専門店「玄」

今度新しく食工房のパンや焼き菓子を販売して下さるお店です。

会津若松市で開業30年以上になる老舗、「玄」さんの目に留めていただきました。

パンと焼き菓子のほぼ全種類を取り扱っていただけることになりました。

現在、少しずつ納品数を増やしているところです。

パンは、毎週木曜日に焼いたものを、金曜日の朝にはお店に並べていただいています。

お近くの方、ぜひお立ち寄りください。

店内には、長い年月をかけて選び抜かれた、正統派自然食品の逸品が数多く揃っています。

場所は、

〒965-0005 福島県会津若松市一箕町大字鶴賀字紙居合 175-8

TEL: 0242-32-1850

FAX: 0242-32-1851

URL <http://www.shizenshoku.com>



新製品です!



木の实ドライフルーツ入り堅焼きパン

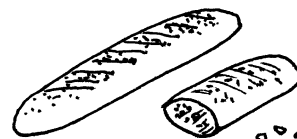
「みのり」のパン



国内産小麦粉と地元山都町で栽培されたアオバ小麦の全粒粉、さらにオートミールも、そこにクルミと松の実、カレンズとレーズンをたっぷり加え、オリーブ油も入れました。

旅行や登山の相伴に、忙しい時の食事に、少量で十分な栄養補給が可能なスーパーフードです。

お味はもちろん、Hyvä! (フィンランド語で、良い、イケる!) あとは飲み物があれば完ぺきです。



1本 900円

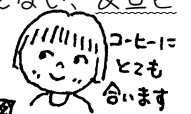
1/2カット 480円

食工房のブラウニー 大好評いただいています。

8月の一時期、暑さのため製造を休んでいましたが、現在再開しています。

製造休止中も、造りだめしておいた分でご注文に備えましたが、早々に売り切れてしまいました。

食工房オリジナル、他ではちょっと味わえない、文旦ピール入り丸ごとカカオのブラウニーです。



食工房のブラウニー

1切れ(5x8cm) 420円

☆七日町「駈カフェ」さんで、大好評いただいています。





通販のご案内

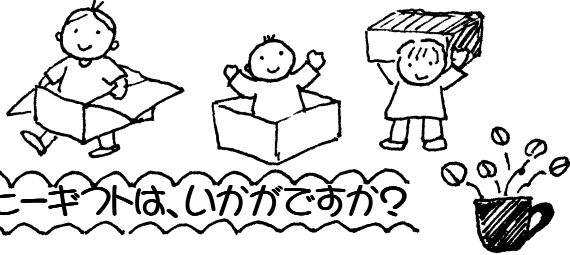
食工房では、遠方への発送も承っております。
 ご家庭用、ご贈答用、どんなご要望にもお応えいたします。
 送料は、原則としてご負担いただきますが、ご注文金額により、8,000円以上で送料が半額に、15,000円以上で送料無料であります。
 ご参考までに、東北各県、関東は、80サイズ(縦横高さ合計80cm、5kg)までなら、送料525円です。

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。
 ギフト用包装も承っておりますので、ご贈答用などにご利用ください。(包装代150円)

なお、食工房のメニュー一覧表があります。
 ご請求いただければ、お送りいたします。
 または、インターネット上でもご覧いただけます。
 食工房のホームページには、写真入りのメニュー表もあり、商品関連のブログ記事にもリンクしています。
 ぜひ、ご覧ください。

URL <http://shokuko.com>

ご注文方法は、お電話、FAX、eメール、どれでも可能です。



コーヒーギフトは、いかがですか?

食工房の自家焙煎コーヒー豆と焼き菓子を組み合わせた、ギフトパッケージはいかがでしょう。
 小さな包みに、香りいっぱいの贈り物は、多くの方に喜ばれること請け合いです。
 例えば、コーヒー豆200g×1、クッキー2種類で、送料込み2000円(東北、関東)、コーヒー豆200g×2、ケーキ2種類で、送料込み5000円など、金額とお好みに応じて様々な組み合わせが可能です。
 コーヒー豆は、豆のまま、挽き豆、いずれも可。
 炒り立てをお届けします。
 ご注文いただいてからコーヒーを焙煎し、パッケージを準備します。
 ご注文は、いつでも承っております。



☆別紙コーヒー豆のパンフレットがあります。
 ご請求ください。Web上でもご覧いただけます。

スパイス、小分け販売します。

食工房で業務用に仕入れているスパイス各種を、一般ご家庭用に小分け包装して販売します。
 ホウル(原形のもの)スパイス8種類
 カルダモン、カシア(シナモン)、キャラウェイシード、アニスシード、コリアンダーシード、クミンシード、フェネルシード、クローブ
 パウダー(粉)スパイス6種類
 ターメリック、シナモン、ジンジャー、クローブ、ナツメグ、チリパウダー(ミックスパイス)、
 カリーマサラと同じ、アルミラミネートの袋に入れます。
 保存期間は、6ヶ月~4年(保存条件によります。)
 容量、価格等詳細は書ききれませんので、別紙価格表をこれから用意します。
 出来次第公開いたします。



カフェクラブの集いのご案内

しばらくお休みしていましたが、久しぶりの開催です。
9月28日(日)
午後2時より、随時終了
 今回は、特にテーマはありません。
 コーヒーを飲みながらおしゃべりの集いです。
 軽なお食事もしていただきます。
初秋の参加費用 一人様1,000円
ひとときを一緒に

会津若松市方面、個別配達のご案内

今月は、**9月19日(第三金曜日)**を予定しています。

配達の時間は、午後からになります。
 出来る限りご希望の時間に伺いますが、厳密な時間指定はご容赦ください。

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/>

