



食工房の

# パンだより



## 一年の3愛顧に感謝を

いよいよ今年最後の月となりました。まだあと20日余り残っているとは言え、どうやら今年も無事に終われそうです。(12/7) これもひとえに皆さまのご愛顧の賜物と、感謝を申し上げます。



ふり返って見ますと、今年は、原材料費、光熱費、その他諸経費が次々と値上りし、経営環境は悪化の一途を辿りました。

止むを得ず6月に製品価格の値上げ改定を実施させていただきましたが、その後さらに小麦粉の値上りがあり、その他の原材料の中には50%も値上りするものがあり、このままでは来年の早い時期に、また価格の改定をお願いしなくてはならないかも知れません。

当面、出来る限りの努力をして、値上げを回避したい所存ですので、皆さまには引き続きご愛顧、ご支援賜りますよう、どうぞよろしくお願いいたします。



2009年1月8日

食工房、開業5周年を迎えます。



長かったような、あっという間だったような、無我夢中の5年間でした。

そして今もこうして仕事を続けていられることに、ありがたく幸せな思いでいっぱいです。

来年は、この記念すべき1月8日より営業開始いたします。

そして、ご来店の皆さまや通販でご注文いただく方に、ささやかな記念品を差し上げたいと思っています。

## Shokuko News



年末年始のスケジュール  
年内の営業は・・・

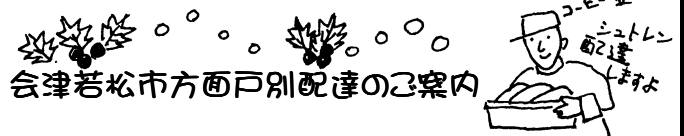
製造は12月27日(土)が最終です。  
お店は、12月28日(日)まで開けています。

なお28日は、「カフェクラブ」の集いも予定しています。

明けて来年は、1月8日(木)から始まります。

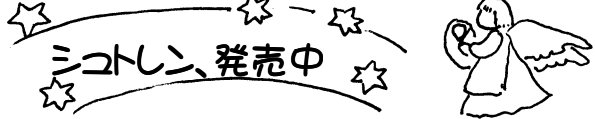
## 雪の日、ポイント2倍サービス、実施中!

その日、ご来店時まで、一度でも雪が降ったら適用になります。



12月19日(金)午後3時頃から回ります。  
※ご注文は、12月17日(水)の午前中までをお願いします。

(年末・年始用のパン・焼き菓子等どうぞ)  
なお、翌週26日にも配達のご要望があれば、お応え出来ると思っておりますので、ご用のある方はお問合せください。

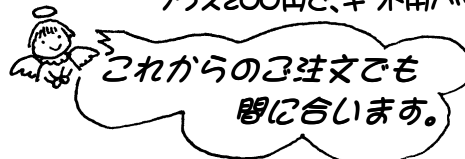


今のところ、バターも何とか間に合って、順調に製造出来ています。

皆さまからも、次々ご注文をいただいておりますが、まだ少し余裕がありそうです。

引き続き、皆さまからのご注文をお待ちしています。  
どうぞよろしく願いたします。

1本 2,600円 1/2カット 1,500円 です。  
※今年は、1/2カットを復活いたします。  
プラス200円で、ギフト用パッケージにございます。



ショトリン期間中(11月中旬~12月下旬)、みみのいのパンの製造をお休みします。

カネリブツとクイングラは、木曜のみ一週交替で焼きます。



## 😊スパイス、小分け販売しています。

食工房で業務用に仕入れているスパイスを、ご家庭用に小分け包装して販売しています。

| 主な品目の包装単位と価格 |     |      |
|--------------|-----|------|
| クローブ・ホール     | 50g | 250円 |
| カルダモン・ホール    | 50g | 500円 |
| シナモン・フレーク    | 50g | 100円 |
| アニス・シード      | 50g | 200円 |

※今後、品目を増やして行きます。



## ☺高野茶屋「カフェクラブの集い」

参加費用 お一人さま 1,000円

12月28日 午後2時より 終了随時

深炒りコーヒーとミルクを使って、冬向き温かメニューの研究です。

カフェ・オ・レ、カフェ・ラ・テ、ウィンナーコーヒーなど、いろいろ楽しんでいただきます。



## コーヒー豆、新銘柄取扱いのお知らせ

### セラードコーヒーより、3品

世界一のコーヒーの産地ブラジル、中でも特別コーヒーの栽培に適し、品質の高いコーヒー豆を産出することで、世界的に知られるようになった、ミナス・ジェライス州、セラード地区。

生産者の団体でありながら、消費地である日本にも拠点を構えて、生産直売のスタイルを取る「セラードコーヒー」より、単一農園限定、スペシャルティグレードのコーヒー豆が入荷します。

### 味の良さで定評のあるブルボン種・2品目

#### ブルボン・クラシコ バンタノ農園

風味の良さでは定評のあるブルボン種、しかも良質、純粋の希少品。

ナッツフレーバーを含んだ甘さのある深いロースト香、バランスの良い、実直な味わいが特長。

100gより計り売り 500円/100g

#### カフェ・ヴァーニョ グアルダ農園

ワインのような酸味と甘みを持つ、ワイン系と呼ばれるグループの頂点に立つ秀逸品。

華やかでパフォーマンスのある風味は、食工房テイストに新境地を拓く可能性を感じます。

100gより計り売り 500円/100g

#### セラード・プレミアムグレード

#### セラード・樹上完熟豆 Boa Vista II

完熟豆特有の甘みがあり、雑味なくバランスの良い風味が特長です。

食工房カフェブレンド各種のベースとして、使用することになりました。

ストレートで飲んでも十分評価に値します。

100gより計り売り 450円/100g

セラードコーヒーの入荷に伴い、一部ブレンドの内容が変わりました。詳しくは、コーヒー・メニューパンフレットをご覧ください。



## 「飯豊山食パン」、内容変更しました。

お知らせが後になってしまいましたが、「飯豊山食パン」の内容が変わりました。

今まで、ライ麦全粒粉を5%配合していましたが、それを地元山都町産のアオバ小麦全粒粉10%にしました。全粒粉の割合が増えたことで、栄養バランスがさらに良くなりました。

また、生地練り方も工夫しましたので、食感も向上しています。

価格は、以前と同じです。

### 新・飯豊山食パン 1斤 440円

お母さんが  
おなかの  
持ちが  
いいって  
よろこんでたわ



もっちり  
パン  
だよ



あーたべたー

## 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。

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。

ご注文方法は、お電話、FAX、eメール、どれでも可能です。

## 月一定額定期便・年間契約のおおあめ

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どちらかを選んでください。

一括前納の方には、毎年クリスマスの時期にシュトレンのプレゼントを差し上げています。



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/HIDE/>

