



食工房のパンだより



節分号(40号) 2009年2月

毎度あいごうございます。



暖冬かと思うと猛烈な寒波と大雪。その度に臨機応変な対応を迫られ、身も心も鍛えられている感じがします。

先月は一時、風邪をひいてしまって大変な思いをしましたが、元氣になれば寒さもまた気持ち引き締まって、うれしいと感じられます。

何はともあれ、食べるものが美味しく感じられること、それが先ずは一番の健康の証しですね。

体に良い食べ物を、体が必要としている分だけ食べる、というのが食生活の基本かと思います。

皆さまの大切な健康を守る食卓の一隅に、食工房のパンも置いていただけたら幸いです。

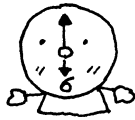


営業時間短縮のお願い

食工房は、現在17時~19時まで営業しておりますが、19時閉店では、翌日の早朝の作業に支障が出るのが長年の課題でした。おかげさまで最近では、ご注文も増えて作業密度が上がり、焼き上がり時間が遅れがちになっています。

そこで思い切って、閉店時間を早めさせていただくことにいたしました。

皆さまにはご不便かと存知ますが、
2月20日より午後6時(18時)閉店
とさせていただきます。



またカフェスペースは、午後5時にてオーダーストップとさせていただきます。

その分、今までより早い時間にパンが焼き上がるようにしたいと思っています。

どうぞよろしくお願ひいたします。



新食感 飯豊山食パン 好評いただいております。

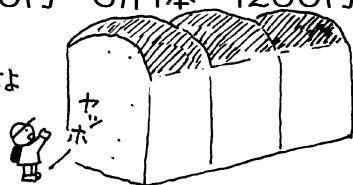
地元山都町産のアオバ小麦全粒粉10%配合にして、その名に恥じない内容となった「飯豊山食パン」、おかげさまで注目度アップ、そしてご好評いただいております。

国産小麦の食パンは、同じ1斤でもパン生地量が断然多く、食べ応えがあつてお得です。

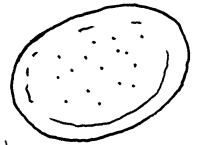
トーストして召し上がると、小麦の風味と熟成した酵母の風味のハーモニーをお楽しみいただけます。

1斤 440円 3斤1本 1200円

3斤並ぶと
飯豊連山峰ぞお



☆ピザクラスト 新発売



余り生地メニューの第三弾です。

油分の入らない、粉と酵母だけのピザ台です。

トッピングする前に、上面にオリーブ油などを塗っておくと、具材の水分が回らずサクとした焼き上がりになります。

直径約20cm 1枚 150円



4つの種類全部、いつも在庫があるよう努めています。

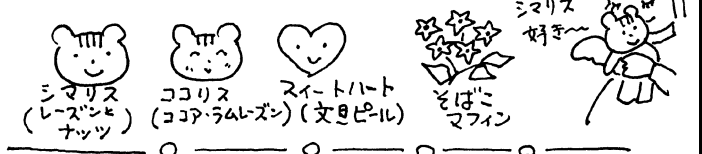
製造日は、種類により週によりバラつきがありますので、この点はご了承ください。

なお、賞味期間が半ばを過ぎたものは、割引価格にて販売いたします。

※2個入エージレスパックで、一ヶ月の賞味期間となっています。

☆ご予望により、5個入簡易包装も承ります。(要予約)

※こちらは賞味5日間です。



スコーン、ご好評御礼!

うれしいことに、最近スコーンのご注文が多くなっています。

皆さまのご愛顧に、一言御礼申し上げます。

食工房のスコーンは、バターとミルクのプレーンのものとカレンツとクルミ入りの2種類あります。

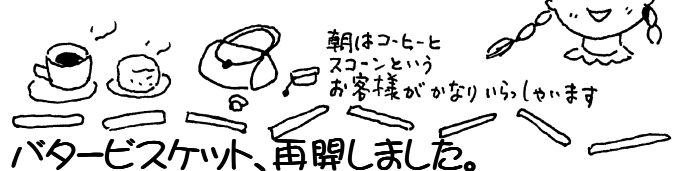
プレーンは、「会津のべこの乳」使用。

カレンツとクルミ入りは、乳製品カット・ノンアレルギー仕様です。

スコーン・プレーン 5個入 570円
カレンツとクルミ入りスコーン 5個入 750円

ご予望により、2個入りも承ります。

プレーン 340円 カレンツとクルミ入り 380円



バタービスケット、再開しました。

バター不足のため、お休みしておりましたバタービスケットの製造を再開しました。

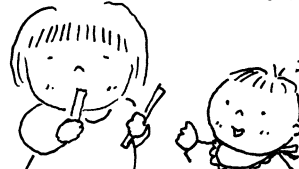
レシピも改良して、植物油の併用を止めてバターのみ、また水分は会津のべこの乳100%にしました。

文句なく美味しくなってます!

軽い塩味のみで、サクサク、ポリポリ、いくらでもお口の中に入ります。

ポキポキ折って、スープの浮き身にも使えます。

100g 1袋 340円



☉ コーヒーの部屋 ☉



食工房マイルドブレンド 新登場!

今までの食工房カフェブレンドは、香りの高さや酸味の軽さを演出するために、深炒り豆を一定量加えていましたが、マイルドブレンドでは穏やかな苦味と心地良い酸味のマイルドな飲み口を得るため、セラードの逸品・ブルボンクラシコとペルーオーガニック・コチャパンパの二銘柄だけのシンプルなブレンドにしました。少し低めの温度で抽出することにより、いっそうその特長を引き出すことができます。

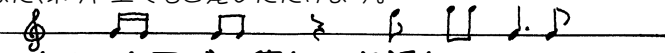
食工房テイスト新境地、第一弾をぜひお試しください。

食工房マイルドブレンド 450円/100g



コーヒーメニューパンフレットを別に用意しています。

店頭にて差し上げています。
また、ネット上でもご覧いただけます。



カフェクラブの集いのお誘い

今回は、「コーヒーの酸味について考える」をテーマに、酸味の心地良い銘柄をいろいろ試します。
併せて、ご希望の方にはおいしいコーヒーのいれ方トレーニングも行います。

2月22日(日) 午後2時より、終了随時

参加費 お一人さま 1,000円

※参加ご希望の方は、前もってお申し込みください。

お申し込みは、前日までに。



Shokuko Friends

食工房のパンや焼き菓子をお求めいただけるお店をご紹介します。

色々な作家さんの「コーヒーカップ」
いただけるのも楽しみです

駅カフェ

Jr只見線、七日町駅の駅舎の一角がカフェになっています。
会津17市町村の特産品のアンテナショップでもあります。
こちらで、食工房の焼き菓子を飲み物とセットメニューでお楽しみいただけます。
また、パン、スコーン、マフィン、ブラウニーなど、販売もしていただいています。

お問い合わせは 0242-39-3880

— 自然食品 玄 —

会津若松市内の有名自然食品店です。
こちらでは、食工房のパン全種類と焼き菓子全種類をお求めいただけます。

会津女学前の分かりやすい場所にあります。

お問い合わせは 0242-32-1850



健康に配慮した食品がそろっています



ぴおとーぶ



新潟市にあるカフェです。
マクロビオティックのお食事メニューもあります。
こちらでは、食工房の自家焙煎コーヒー豆を使っています。
その他、パンと焼き菓子をお求めいただけます。
お問い合わせは 025-225-9317



通信販売のご案内



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。

おいしく
食べて



健康な
体を!!

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。

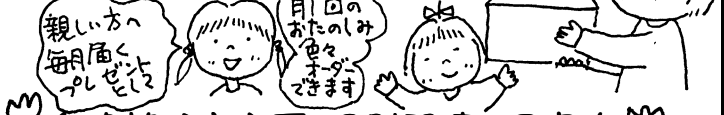
ご注文方法は、お電話、FAX、eメール、どれでも可能です。



月一定額定期便、受付継続中

3月末まで、お申し込みの受け付けを継続しています。
詳細は、お問い合わせください。

おまけや
値引き
あります



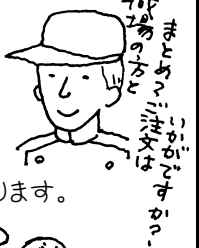
会津若松市方面 個別配達のご案内

今月も、最終金曜日

2月27日を予定しています。

☆お間違えのないように、ご注意ください。☆
当日は、午後3時頃から巡回いたします。
配達時間のご希望には出来るだけ沿いますが、
厳密な時間指定にはお応え出来ない場合もあります。

おたのしみ
は
たくさん
あります



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/>

