



贈りものは
何でしょう

あなたから
私へ

私から
あなたへ

手渡すものは
小さな幸せの種

今年も
ありがとう

(まちこ)

ある冬のこと 阿武隈の山中にて

ある冬の朝、お山は50cm余りの雪に覆われました。太平洋側のここでは、結構珍しい大雪です。

人間の私たちも、屋根の雪下ろしや家の周りの雪かき、そして外に出るために道の除雪などで大変ですが、お山の鳥や獣たちはもっと大変にちがいありません。

中でも、小鳥たちが一番大変そうです。

地面にこぼれている草の実拾えないし、枝

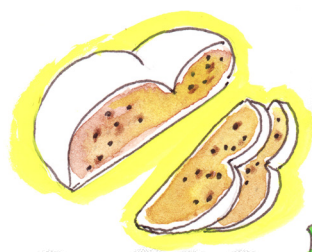
に雪がいつぱいくっついていてるので、木の芽をついばむことも出来ません。

もちろん虫がいるわけではないし、食い溜めなんか効きそうにない小さな体で、寒さに耐えながら貴重なエネルギーを使って飛び回り、必死に餌を探しています。

ちょっとでも地面が出ている所には、必ず小鳥たちが集まっています。

※最後のページに続きます。





Shokuko News



シュトレン、追加決定！

思いがけず、バターの入荷がありましたので、シュトレンの受注限定数を50本追加します。限定300本になります。

かなり余裕が出来ましたので、店頭売りやオンラインショップでの販売もいたします。

どうぞご利用ください。

そして、昨年皆さまを驚かせた**特大シュトレン・X3サイズ**を、今年も製造いたします。

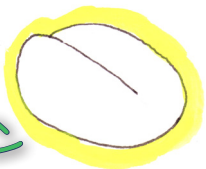
すでに駄力フェさんから、イベント用にご注文をいただいています。

食工房でも、クリスマスの前くらいに特大シュトレン切り分けおふるまいイベントをしますので、どうぞお楽しみに。

また、ホームパーティーなどのイベント用に、特大シュトレンのご用命を承ります。

お正月に、皆さんで召し上がるのもよろしいかと思います。

ぜひご検討ください。



食工房のシュトレン

1本 3000円

1/2カット 1700円

特大・X3サイズ 9000円



★+100円にて、オリジナルギフトパッケージに
★ご依頼先へのギフト発送も承ります。
※発送用化粧箱・外包をご希望の場合は、
さらに150円いただきます。



沼ノ平の小麦麺

沼ノ平の小麦麺、二度目の製造です。今回で最後、売り切れ終了となります。やっぱりおいしい！と熱烈なるご愛顧をいただいています。

お一人で10束も買い込まれる方が、少なからずいらっしゃいますので、今回もすぐに無くなると思います。

どうぞ、お早めに！

鍋物の締め、最高のサプライズになること、請合います。

沼ノ平の小麦麺

500g 1袋 (5人前)

550円



会津 山都町

藤沢集落のばあちゃんたちの

小豆

食工房のあんぱん用に、地元の農家に作ってもらった小豆です。

今年は豊作で沢山ありますので、皆さまにも使っていただきたいと思い、販売品の企画をしてみました。

<特長は>

★アクが少なくおいしい！

★早く煮えます！

ぜひ一度おためしください。



250g 1袋 350円

お正月の小豆がゆに

いかがですか？



固いパンが食べなくなったら・・・



食工房では、ライ麦のパンを焼いています。全部で3種類、ライ麦入り角食パンと堅焼き黒パンとそしてプンパニッケルです。

食パンは、まあまあ普通に食べられますが、あとの二つは固いです。

まあそれでも、本場のドイツの方から言わせれば、それほどでも・・・と仰ることでしょう。

今年は夏以降、地元産のライ麦を使っていますので、特にプンパニッケルは粉に関しては100%地元素材のパンになっています。

そのプンパニッケル、ザワータイクを新しく造りなおしましたので、少し風味が変化したのにお気づきになることと思います。

固いけれど、じわじわと噛むほどに味わい深くなって来るプンパニッケル、ワインがおいしくなるパンと覚えてください。そして堅焼き黒パンですが、形状を変えて厚みのあるボリューム感満点のスタイルになりました。

皮はパリッ、中はモチリ、「スープがおいしくなるパン」と覚えてください。

さあさあ、固いパンをご所望でしたら、食工房へ!!

プンパニッケル

1本 490円

堅焼き黒パン・大

1本 620円

1/2カット 320円

年間定額定期便のおすすめ

通販をご利用になる方におすすめいたします。1年間毎月一度、定額のパッケージをお届けする企画です。

中身は、金額の範囲でご自由に設定していただけます。

3000円以上×12ヶ月から承ります。

送料は、無料です。

お支払いは、一括前納あるいは各月払いのどちらでも。

一括前納の方には、年末にシュトレンのギフトを差し上げます。

お申し込みは、随時受け付けています。

定期便の

中味は
ご自由に
決められ
ます!!



年末・年始の休業について

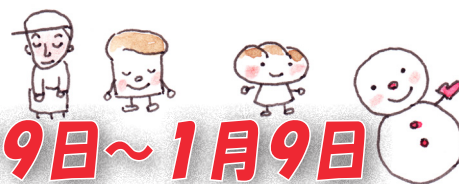
早いもので、もうこんなお知らせをする時期なのですね。

今度のお正月には、初めて冬の会津に、孫たちがやって来ます。

雪遊びを楽しみにしているとか・・・。

そんなこともあって、休業と言いつつ、別な意味でまた忙しい日々になりそうです。

楽しみです!



12月29日~1月9日

休業します。

12月27日は、年内最後のパンを焼きます。

12月28日が、年内最後の営業日となります。

新年は、1月10日より通常営業を再開します。

人間を恐れるどころではないのか、私たちが近づいても逃げる気配はありません。

そんな中に一羽、うまく餌にありつけなかったのか、あるいは寒さでまいってしまったのか、すっかり元気をなくした小鳥を見つけました。体を温めたり餌を与えたりしようと思い、捕まえようと手をのばしたら、さすがに最後の力をふりしぼって飛び上がります。

でも、遠くまで飛んで行かずにすぐ近くに下りるので、もう一度と思うのですが、やっぱり捕まえることは出来ません。

こんなことを繰り返してしたら、いよいよ弱ってしまうと思い、あきらめてあちこちに雑穀や古米、りんごなど餌になりそうなものを撒いてあげることにしました。

これであの小鳥の命が助かったかどうかは分かりませんが、他の小鳥たちにとっても少しは足しになったかも知れません。

野や山に生きる者でも油断するということがあるのか、それとも寿命が尽きようとしていたのか、どちらにしても生き物たちにとって厳しい冬という季節、そして雪なのでしょう。



(みきお)

パン屋も、餅をつくという話

うちでは、毎年の暮れに餅つきをします。ここに来た初めの頃は、杵と臼でやっていましたが、最近は男手が少なくなったので、餅つき機でやっています。

あんこも丸めて、大福もつくりますよ。鏡餅もつくって、裏のお稲荷様や神棚にお供えします。

でもオーブンの上だけは、お供えパン！ そんなこんなで、毎年の暮れの日、食工房は餅屋です。

※もち米、お分けします。2kg 1,000円



編集後記



十周年記念で始まった本年も、あっという間に過ぎてしまいました。

今年もいろいろなことがありましたが、この通信を、A4版フルカラーブックレット形式にしたことは、本当に良い決断だったと思っています。

皆さまの評価も悪くなかったし、連れ合いのイラストが、会津信用金庫のカレンダーに採用されるというチャンスも巡って来ました。

表紙の絵をポストカードに・・・というご要望もいただいています。

どこまで出来るか分かりませんが、自分たちにとっても楽しみなこの通信を続けたいと思います。

来年もどうぞお楽しみに。

そしてどちらさまも、良いお年をお迎えくださいますように。



(みきお)

「ドコモリの仲間たち」
オ18話準備中です

お問合せ、ご注文、あるいはお便りは・・・

TEL 0241-38-3102 FAX 0241-38-3104

e-mail mikke@shokuko.com

〒969-4107 福島県喜多方市山都町相川

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 ~ 18:00 定休日 火・水

ホームページ

<http://shokuko.com/>

ブログ「飯豊の空の下から・・・」

<http://shokuko.com/myblog/>

食工房オンラインストア

<https://shokuko.stores.jp/#/>

