

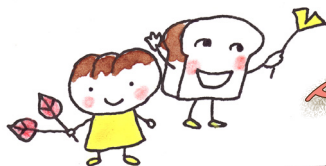
飯豊の空の下から・・・ 神無月・第19号

2015年10月

食工房のパンだより・高野通信・ドコノモリ

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子





二条
大麦ぞす

シュトレンのご予約

受け付け中です。

ただ今、今年のシュトレンのご予約を承っております。

実は昨年以降、ドライフルーツやナッツ類の度重なる価格上昇や電気料金の値上げ、そしてバターの入手困難に伴い高価な輸入バターを仕入れることになったなど悪い条件が重なったため、昨年並みの価格を維持することが出来ません。

大変心苦しい願いをすることになりますが、二年連続で価格を値上げ改定せざるを得ない状況です。

どうぞ諸事情をお汲み取りの上ご理解賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

なおご予約は、12月15日まで受け付けております。



全形1本 3200円

1/2カット 1800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。

★11月下旬より発送・販売を開始します。



今年もクリスマスを待ちながら

少しずつ食べて楽しみましょう!!

大麦パン

新発売!

地元の農家さんのご協力で、大麦の粉を手に入れることが出来ました。

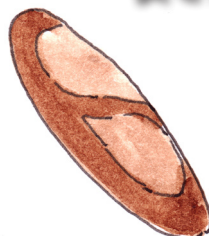
前々から、「麦」と名のつくものは全て挑戦したいと考えていましたので、小麦、ライ麦、燕麦(オートミール)に続いて4つ目の麦が登場です。

パン作りにはとても難しい素材なのですが、健康に寄与する魅力的な性質を備えている大麦を何とかしてパン作りにと試作を重ねた結果、とりあえず一種類送り出すことにしました。

形状は丸い棒状、皮はパリッ中はモチモチ、ほんのり甘みも感じる麦芽の風味が特徴です。

長さ約26cmの棒形

1本 300円



軽くトーストすると
ほんのり甘みを
感じます

地元藤沢集落のばあちゃんたちの

新小豆

昨年ご好評いただきました、地元のおばあちゃんたちが作った小豆、今年も無事収穫を終え、皆さまにお届け出来ることになりました。

★アクが少なくおいしい!

★早く煮えます!

ご注文は、お早めに...

量に限りがあります。



250g 1袋 350円

おしるこ、赤飯

カボチャと小豆の炊き合せ etc..

今月のおすすめ

新ライ麦の黒パン

今年度産のライ麦の収穫と調製が終わり、やっとパン造りに使用出来るようになりました。

今年のライ麦も良い出来で、焼き上がったパンから香ばしい麦芽の香りが立ち上がっています。

繊維質とミネラル豊富なライ麦全粒粉を配合した食工場の黒パン各種を、ぜひ食卓のせてください。



堅焼き黒パン

(ライ麦全粒粉 33%入り) 大 1本 620円
1/2カット 320円

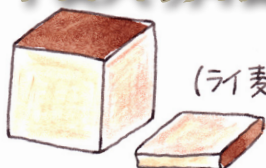
パンニッケル

(ライ麦全粒粉100%) 1本 490円

ライ麦入り角食パン

1斤 490円

(ライ麦全粒粉10%入り)



食工場の自家焙煎コーヒー

入荷!

セラード・樹上完熟豆

実は、コーヒー豆の入荷が危ぶまれていましたが、何とか納得出来るレベルの豆を一種類だけ選びました。

おなじみのセラード・樹上完熟豆です。幸いにも、今回は欠点豆の混入が少なく、と言うことは豆の状態が良かったわけで、風味の良さも期待出来ます。

10月半ばから、焙煎出荷します。



ミディアムロースト 550円/100g

フルシティーロースト 600円/100g

実は赤ちゃんも好きなのだ!!



通販のご利用

お待ちしております。



食工房では、遠方への出荷発送を承っています。

全国どこへでも、発送可能です。

パンは、原則焼いた日に出荷いたします。

(品目により、ご希望に添えない場合もあります。)

関東および近県へは翌日に、関西は翌日の午後には到着します。

四国へは、一部を除いて翌日の夕方に届きます。(翌々日なら確実です。)

その他は、翌々日になります。

送料は、原則お客さまのご負担になりますが、お買い上げ金額3000円以上で送料半額になります。

5000円以上は、送料無料になります。

※食工房オンラインストアは別規定です。

ご注意ください。



月に1度のお楽しみ色々アレンジできますよ。

年間定額定期便のおすすめ

一年間、毎月決まったスケジュールで、定額のパッケージをお届けする企画です。一口3000円以上×12ヶ月から承ります。(送料は、無料です。)

代金は、各月払いでも一括前納、どちらでも結構です。

一括前納の方には、年末にシュートレンギフトを進呈いたします。

パッケージ内容は、お任せ、一部指定、全部指定のいずれでも結構です。

通常の個別通販よりもお得です。

お申し込みお問い合わせをお待ちしています。





表紙のおはなし

これは、「こどもの木」です。
 こどもたちは、「こどもの木」に登って、
 展望台をこしらえました。
 おや、下から食べ物をカゴに入れて、上
 に運ぼうとしていますね。
 展望台まで登れない小さな子は、黄金色
 の葉っぱを集めたり、電車ごっこをして
 あそびます。
 木の幹に、窓を描いている子がいます。
 「あのね、窓を描いたら次はドアを描くの
 よ。夜になったら、ドアが開いてね、中
 に階段があるの。そうしたら、上まで登っ
 て行けるわ。」
 「これは、ヒ・ミ・ツ！誰にもないしょ！」
 「うん！」 そばでみていた男の子はわく
 わくしました。
 「夜になったら・・・、階段登って・・・、
 世界をみるんだ！」
 男の子は、夜になるといっしょうけんめ
 い目をあけています。
 いつの間にか、寝てしまうのですけど。
 でも、いつか展望台まで行けますように。

(まちこ)



お知らせとお願い

最後に一つお知らせとお願いです。
 この度、食工房に小さいながら文庫が出
 来ます。
 「本の森」という団体から、本を沢山提供
 していただけることになりました。
 もちろん貸し出しもOKです。
 本好きの方、ぜひ覗きに来てください。
 ご来店をお待ちしています。
 そこで、本を並べるために書棚が必要で
 す。
 新しいものを買うお金はありませんので、
 どなたか、古いもので結構ですので譲っ
 ていただけませんか。
 「ドコモリ文庫」
 ですね。
 有償、無償を問いません。
 ご連絡をお待ちしています。



編集後記



すっかり遅くなりましたが、10月の便りをお届け
 します。
 季節は早やもう秋も半ば、こうしている間にも
 飯豊山の頂が白くなっているかも知れませ
 ん。
 時雨と小春日和が繰り返してやって来るこの後
 の季節が、私は一番好きです。
 でもいつも、ゆっくり味わいたいと思いつつ、
 一年のうちで一番忙しい季節でもあるので
 す。
 一生現役を誓っている身としては、仕方のな
 いことなのですが・・・。
 それでも先日は、畑にライ麦を蒔きました。
 来年への希望をつなぐ麦の芽が出る頃、他の
 植物たちは、実りとそして終わりの季節。
 終わりは始まり、そして始まりは終わり・・・。
 物思う秋です。

(みきお)



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/#/>

