



子どものパン屋さん

先月、食工房の夏休みの最中、うちの孫たちと近所の子どもたちと一緒に、子どものパン屋さんをやりました。

まあ早い話しが、パンづくり体験・・・というわけですが、そんな教育的な目的は置いて、子どもたちに楽しんでもらうのが第一です。

と言うか、もともと子どもたちは、パン屋さんの仕事にすごく興味と憧れを持っているのですね。

だから、「パンづくり、やる？」と持ちかけると、是も否もありません。

お目々が輝いていました。

さて当日は朝から、パン生地をこねてもらいました。

手がベタベタになることなんかお構いなしです。

何がそんなに楽しいんだろう・・・？

ああ、でも自分も子どもの頃は、手も足もどろだらけになりながら、土いじりをして遊んでいたんだっけ・・・、それと同じだな・・・と納得した次第。

でも、最後はちゃんと食べられるパンが焼けるのですから、子どもたちの集中力は、いつもの遊びとは次元が違います。

そうやってワイワイガヤガヤ、興奮の渦の中で、子どもたちは、ちゃんと小麦粉の性質や酵母の力の不思議を感じ取り学んでくれたはずですよ。

ちなみに、絵の中で、残っていたパン生地を鼻の下につけて、ひげのつもりでいるのは、うちの孫ですよ。

(みきお)



Shokuko News



新製品開発中!

大麦ビスケット

食べて評価して下さる
モニターを募集中



最近健康食として注目の大麦、食工房ではすでに大麦パンを販売中です。

そしてこの度、大麦粉100%のビスケットを開発中です。

試作段階はすでに終わり、製品版を造って皆さまにご試食いただき、改良を検討する段階になりました。

今回は、広く多くの皆さまにご意見を賜りたく、モニターを募集いたします。

★先着20名の方をお願いいたします。9月中をモニター期間とし、ご応募いただいた方に製品サンプルを差し上げます。率直なご感想やご意見をお寄せください。

ご応募は、お電話・FAX、Eメールなど何でも結構です。

ご氏名、ご住所、お電話番号をお知らせください。



農家の自給自足パン

地元山都町で収穫された小麦(品種:南部小麦)を100%使用して焼くパンを開発します。

グルテン度が低いので、膨らみの少ないパンになると思いますが、風味の豊かさは格別のものがあると思います。

9月中、試作を続けています。

店頭にて、試食していただけます。

ご要望があれば、通販ご利用の際に同梱することも可能です。

ご遠慮なく、ご所望ください。



食工房セレクト
フルーツジャムを売り出します!

会津坂下町
やまひろファーム製

パン食のお伴にジャムは重宝されますね。この度、食工房が選んだフルーツジャム4種類を、オリジナルラベルで発売することになりました。

製造は、会津の地元坂下町でジャムやフルーツソースなどを幅広く手がけている「やまひろファーム」さんです。

品目と価格、製品詳細について

おみやげにどうぞ!!

- 
 奥会津のブナの森の蜂蜜と
きいちごたちのジャム 120g 600円
- 
 みつ桃とメープルスイーツジャム 120g 600円
- 
 ブルーベリージャム 120g 600円
- 生キャラメルとアップル・オレンジ
スイーツジャム

 食工房の
スコーンに添えてどうぞ!! 120g 600円

かぼちゃあんぱん

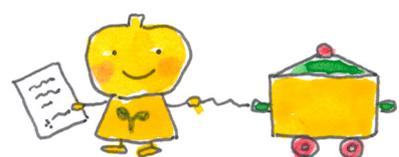
もうしばらくお待ちください!

毎年人気の、かぼちゃあんぱんの季節が近づいて来ました。

今年は、かぼちゃの収穫が、今やっと始まったところです。

これからあん加工をして、それからかぼちゃあんぱんになります。

その前に、残留放射能検査も受けますので、再開はもうしばらく先になります。



大麦(丸粒)を使って おいしいスープをつくりましょう

大麦の丸粒を具材に使って、プチプチ食感を楽しめる、おいしいスープはいかがですか。

材料：約4人分

大麦 1cup

★ 300g1袋 300円にて販売中

ひき肉 100g

玉ねぎ(中玉) 2個

にんにく 一欠け

コショウ 適宜

青ネギ 少々

＜つくり方＞

大麦(丸粒)を水洗いして、約2lの水で煮ます。

火が通るまでの間に、玉ねぎを半割りスライス、にんにくをみじん切りにします。フライパンに油を引き、まずにんにくを炒め、玉ねぎを加えて続けて炒めます。さらにひき肉も加え炒めます。玉ねぎの甘みと肉汁のダシが十分出たら、大麦を煮ているところに入れて、しばらく煮込みます。

大麦がやわらかくなったら、(ただし、プチプチとした食感が残る程度に)塩とコショウで調味し、もう少し煮込んで味をなじませます。

塩気がなじんで薄く感じられるようなら、少し塩を足して、味を仕上げてください。盛り付けの際に、青ネギを刻んだものを散らして、食卓に供します。

このスープには、ピストーラまたは大麦パンが合います。



新麦に切り替わりました 堅焼き黒パン ブンパニッケル

納得のお味に...

夏季休業明け以降、地元産の麦は、今年産の新麦に切り替わっています。

中でも特に、堅焼き黒パンとブンパニッケルが、納得のお味になっています。

風味豊かな堅焼き黒パン、ザワータイクの酸味が加わって濃厚な風味のブンパニッケル、どちらもライ麦の特色を生かした滋養あふれる健康食です。

堅焼き黒パン(ライ麦全粒粉33%入り)

特大(ダブルサイズ) 1000円

大 620円
1/2カット 320円

ブンパニッケル(ライ麦全粒粉100%)

1本 490円



ご賞味ください!

小麦麺

地元産小麦(南部小麦)を製麺加工したものです。

小麦の風味豊かな細打ちの「うどん」と言えば分かりやすいかも知れません。

つゆの味が馴染みやすく、これからの季節は、温かい汁で召し上がると、なおいっそう小麦の風味を感じられます。

500g 約5人分 1束 580円



ゆで時間
7~8分

お好みで
言調整を

コーヒーの部屋

秋味コーヒー 4銘柄

日中の暑さがまだ少し残っていますが、朝夕は涼しく秋の気配が漂います。コーヒーも、アイスよりホットがいいと感じられるこの頃、秋味と呼ぶにふさわしい酸味系の4銘柄をおすすめします。



エチオピア

モカ・イルガチエフェ G1 ナチュラル



ミディアムロースト

600円 / 100g

東ティモール

レテフォホ 10 マリアーノ



ミディアムロースト

550円 / 100g

コロンビア

スイート&フラワーズ



ミディアムロースト

550円 / 100g

グアテマラ

サンタフェリーサ農園

ケニアスタイルダブルウォッシュド



ミディアムロースト

600円 / 100g

通販のご利用、お待ちしております。

ご遠方の方、食工房の製品は、通販にてお求めいただけます。

便利なオンラインストアもあります。

ハンドメイドマーケットプレイス「Creema」にも出品しています。

お電話、FAX、お手紙、もちろん大歓迎！皆さまのご利用を、心よりお待ちしております。



編集後記



9月は、私（みきお）の誕生日です。木犀の香り漂ういい季節に生まれたと、毎年うれしい気持ちになります。

母も、「お前が生まれた時には、庭で木犀のいいにおいがしていた。」と、いつも口癖のように言っていました。

9月は私にとって、他にも記憶に残る出来事があります。

父が亡くなったのが、9月でした。

私にとって、いろいろと感慨深い9月です。

季節は夏から秋へ・・・。

さて、忙しさの合間を縫うように、編集作業が進んでいます。

これから、イラストの編集とレイアウトです。



地元産のライ麦、小麦、大麦、タマネギ、エゴマ、等々... 豊かな稔りに感謝!!

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/>

食工房 in Creema

<http://www.creema.jp/c/shokuko>

