



ひみつ

何回も霜が降りる季節になりました。
お山を色どっていた紅葉も、北風が吹くたびに飛ばされて、だんだん少なくなって来ました。
今日は、久しぶりに朝からよく晴れて、陽の当たる斜面はぽかぽかと暖かくなりました。
まりちゃんは、そこに腰を下ろしてせっせと編み物をしています。
「1、2、3め。次の目に入れてくるんくるん。3、2、1。次の目くるんくるん。1、2、3・・・」
おまじないのように唱えます。
毛糸が、ゆっくりゆっくり形になっていきます。
そばで見ているおん形は、すごいなあと感じています。

何が出来るのでしょね。
まりちゃんは、小さな声でおん形に言いました。
「え？」 おん形は、ちょっと笑いましたよ。
そう、ふたりだけのひみつなのです。
でもね・・・。
おん形は、誰かに話したくなって、お口を少しあけました。
そしたら、落ちてきた葉っぱがいよいよするように、おん形の目の前でひと回りしました。
もうすぐ最初の雪が降ることでしょう。

2016.11.5

まちこ



★**シュトレン**

ご予約受け付け中!

ただ今、ご予約を承っております。
例年12月に入ってからご注文が殺到する傾向があり、混乱する場面もあります。確実にご入用の方は、出来るだけお早めにご連絡ください。



1本(約800g) 3,200円
1/2カット 1,800円
ギフトパッケージ +100円

ご依頼先へのギフト発送は、
別途梱包代150円いただきます。

★サイズの大きなシュトレンです。
ご家族、ご友人とともに、太勢で楽しめます。

★日持ちの良い焼き菓子です。
お一人でも、冬の間中、長く楽しめます。
賞味期間は、製造日より3ヶ月です。



★**ギフトパッケージは二種類
ご用意しております。**



長年親しまれて参りました、光沢のある赤い袋仕様です。
中は、透明な内袋にシュトレンが入っています。



光沢のある純白のケーキ箱の中に、紙パッキンを敷き詰めて、内袋に入ったシュトレンを収めます。

新発売

お待たせしました

**やまひろファームの
フルーツジャム**



大変お待たせいたしました。
フルーツジャムの新発売です。
会津坂下町のやまひろファームさんの沢山あるメニューの中から、今回食工房のパンとスコーンにベストマッチの5種類を選び、食工房のオリジナルラベルで新発売です。
すでに店頭と並んでおります。
通販出荷も承っております。
一部、店頭にて試食も実施中ですので、ご来店の際はぜひお試しください。



ブナのはちみつときいちごたちのジャム



ラズベリーの赤い色と香り、はちみつの甘さと香りが生きています。
120g 1瓶 600円

ブルーベリージャム



ブルーベリーだけのジャム。
貴重品です。

120g 1瓶 600円

生キャラメルとアップルオレンジスイーツジャム



キャラメルソースとリンゴジャム、それにオレンジピールを利かせています。

120g 1瓶 600円

みつ桃とメープルスイーツジャム



甘いみつ桃にメープルシロップをアレンジしてジャムにしました。

120g 1瓶 600円

ピオーネ・巨峰とジューシー葡萄のスイーツジャム



ピオーネ、巨峰、ぶどうづくしのスイーツジャムです。

120g 1瓶 600円



ギフトボックスもあります！



フルーツジャムの新発売を記念して、お好きなジャムを3本詰め合わせることが出来るギフトボックスを用意しました。限定50箱、箱代無料サービス実施中！中身代だけでお求めいただけます。



ギフトのご用命承ります

食工房では、ギフト発送のご用命を承っております。

ご依頼先宛に直送可能です。

ギフト用化粧箱と緩衝材を使用します。

梱包代として、別途150円必要です。

※上記ジャム用ギフトボックスは無料です。

ご希望により、メッセージカードの同封も承ります。

ご自分で書かれたものを、事前にお送りいただくか、またはメッセージをお伝えただいて、こちらで作成することも出来ます。（まちこのイラスト入りです。）

メッセージ同封は、代金不要です。

なお送料は、通常規定に準じます。

どうぞよろしくお願いいたします。



11月、12月

シュートレン期間中は・・・



例年この時期は、シュートレンの製造に手間と時間を大きく取られます。

クッキー類の製造が間に合わないことがありますので、予めご了承ください。

オンラインストアでは、在庫切れ商品がすぐに回復出来ないことが多くなります。

年末ギフトなどにクッキー類をご入用の方は、お早めにご予定をお知らせください。

優先的に商品を確認いたします。



農産物あれこれ

山都産です!!

入荷しました!

エゴマ



今年産のエゴマ（じゅうねん）が入荷しました。

今年は豊作のようです。

皆さまのご注文、お待ちしております。

70g 1袋 300円

大麦（丸粒）好評販売中!

300g 1袋 300円

★脱酸素包装品・長期保存可能です。

もう少しお待ちください・・・

地元藤沢集落のばあちゃんたちの

・・・新 小 豆・・・



天候不順の影響でしょうか、今年の小豆の収穫が遅れています。

出来も良くないと言われました。

農産物の宿命ですね。

こんな時こそ、ありがたくいただく心を忘れないようにしたいと思います。

入荷 コーヒーの部屋
インド トリシューラ SC-01

また一つ新しい銘柄を追加しました。
インドのコーヒーです。
以前から興味をそそられていました。
ロースト香に甘い香りが乗っています。
酸味はさわやか、苦みは軽やか、ライト
な風味でのどごしはスムーズ。
コーヒー苦手と仰る方でもイケそうです。

550円/100g

小さな工夫で少しずつ
前進しております



おかげさまで、食工房も営業を始めて13年になります。
今では、商品もほとんどが定番品となりました。
ある意味、新鮮味が無くなったと言えるのかも
知れません。



それでも、これは食工房の中の話ですが、
パンにしても焼き菓子にしても、材料や工程
に対していつも創意工夫を心がけるようにして
います。

大きな成果が上がることは、先ずめったにあり
ませんが、少しずつでも前進していると思っ
ています。



そして、本当にたまにですが、ある時ポンと思
いがけない成果が上がることもあります。
そういう時は、本当にうれしいですね。
継続は力なりということを、しみじみ感じます。
今日は、スコーン焼きで、ちょっとした成果が
ありました。



生地を練る時に使う牛乳の量をわずかですが
増やしました。

今までよりも少し膨らみが良くなりカサが出ま
した。

口に入れた時のしっとり感も増したと思います。
もちろん劇的にではありませんが……。

それからパン焼きでも、ある試みを始めていま
す。

これも小さな成果が出るかも知れません。
楽しみです。



見かけは変わらなくても、中身は少しずつ変
わっている食工房、今後ともよろしく願い
いたします。

編集後記



やっと、編集後記です。

最近のマイブームは、見出しタイトルの
文字を二重または三重に囲って、輪郭を
膨らませて強調するやり方です。

こんなことも、素人には出来るようになる
と面白いもので、バカの一つ覚えのよ
うに多用してしまいます。

見る人の目を捕らえる効果としては、大
きいものがあると思っていますが、あま
りデコラティブになり過ぎると嫌気がし
て来ますので、ほどほどに……ですね。
さてこのあとは、カレンダーの編集を仕
上げなくてはなりません。

昨年より一ヶ月遅れで進んでいます。

年内にはお渡ししたい……、間に合う
でしょうか……！？

がんばります！

ではまた来月まで。

お元気で。

(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/>

食工房 in Creema

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

