

飯豊の空の下から。。。

No.37

食工房のパンだより・高野通信・ドコノモリ

水無月・2017年6月

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



外は楽しい
雨が降ったらなお楽しい
葉っぱから伝って落ちたしずくが
首筋にかかったらおもしろい
葉っぱの裏に カエルはいないかな

カタツムリは どこでごはんをたべてるのかな
キノコも生えてるかもしれないぞ
小さな水たまりに何かいるかな
あれ?アリンコはどこいった?
ばくらの王国 見回りは続く。。。。



イベントのご案内

第9回

ベコ乳マルシェ & 子牛ふれあい体験



6月17日 (土) 10:00 ~ 15:00
会津中央乳業 アイヌ牧場前広場にて

小雨決行・雨天中止

☆体験しよう

子牛ふれあい体験

軽石アート

飲むヨーグルト早飲み大会

スタンプラリービンゴ

☆出店

べろぬけ堂・食工房・IIE・布ば〜ば
会津の地鶏屋さん・ツーリズムリレー会津

☆ゆるキャラ登場

只見線応援キャラクター **キハちゃん**

主催 会津中央乳業

お問合せ 0242-83-2324



漣乃あん丸 休止中



初夏の陽気と新緑の季節、小豆あんにとっては傷みが心配になる季節です。

漣乃あん丸（食工房の小豆あんぱん）は、来シーズンまで休止しています。

この次は9月中旬、かぼちゃあんぱんが再開になります。

大麦パン・大麦ビスケット 新麦入荷まで休止



皆さまのご愛顧のおかげで、原材料の大麦が新麦の収穫を待たずに底を突きました。

新麦が入荷する7月下旬まで、お休みです。

全粒粉 50% で新製再開



小麦丸

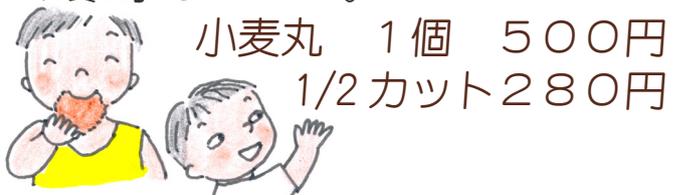
3年前に、地元山都町産の南部小麦の全粒粉100%のパンを販売していたことを覚えている方、いらっしゃいますでしょうか。

ネーミングが決まらないまま、原材料の小麦が不足する見通しとなり、3ヶ月ほどで終了してしまった経緯がありました。今回、小麦の在庫が十分にあって、今年の収穫も見込める状況となりましたので、全粒粉50%で新製再開することにしました。

油脂分無添加、キャラウェイシードも入れていません。

生地量500gで成形し、一度で焼き上げています。（堅焼き黒パンは、二度焼き）皮の部分の食感と香ばしさが、パン好きの方のお心をつかむと思います。

商品名は、前回ほぼ決定になっていた「小麦丸」としました。



今年も、ビールを仕込んでいます

毎年の恒例になりつつある、食工房のビール造りです。

パンの酵母は、こんな仕事も出来るということを実感していただきたくて、また麦はパンになるだけじゃないってことも知っていただきたくて、そして何よりビールがこんなにうまい！ってことも体験していただきたくて、それから少しは自分も飲みたくて、止められません！

食工房の自ビールは、非売品無料頒布です。

スコーンの糸引き現象について

最近、スコーン（プレーンスコーン）を食べようとして割ったところ、割れ口に納豆のように糸を引く現象が見られたというご報告を相次いで2件いただきました。

クレームに対応すると同時に、件の現象を再現するためにいろいろ条件を変えて実験したところ、ある温度帯でこのような現象が発生する可能性があることを確認いたしました。

以前は、このようなお問い合わせはなかったので、最近何か変わったことは・・・と思出し見てみると、まず水分を100%牛乳にしたこと、次に砂糖を若干増やしたことが上げられます。推測の域を出ませんが、糸引き現象は、小麦のグルテンやデンプン質と牛乳のたんぱく質、そして砂糖（きび砂糖）に含まれる糖蜜などが複合的に作用して、ある温度帯で糸を引くような粘性成分を生み出しているのだと考えています。

ちなみに、冷たくて硬い状態の時や完全に焼き戻して湯気が出るくらい熱い状態では、こうした糸引き現象は確認出来ませんでした。

微妙に温まった状態の時に発生するようです。とは言え、糸引き現象が100%問題がないかどうかは断言は出来ませんので、製品をお手に取られましたら、まず脱酸素包装の脱気が損なわれていないことをご確認ください。

また焼き戻す際は、十分加熱されるようご注意ください。

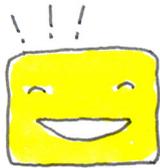
なお、製品について不信に思われる状況がありました時は、ご遠慮なくお問い合わせいただきますよう、よろしくお願いいたします。

誠意をもって対応いたします。

?



牛乳だけで練って
さとうを少しふやしたこと
最近の変化



微妙にあたたまった時に
あめのように糸をひく...
焼き戻す時は充分加熱
して下さい

たまねぎパン

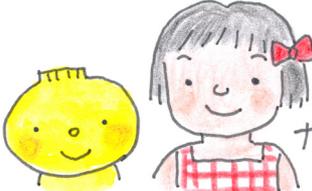
新玉ねぎになって、
ご好評いただいています。



4月から、浜松市の友人が経営するひかり農園産、有機栽培の新玉ねぎを使っています。何と言っても、みずみずしさと甘み、そして香りが際立ちます。

食感、風味ともに、新玉ねぎの力で良くなっています。

すでに皆さまから、ご好評をいただいています。



1個 320円
チーズトーストにしたり
カレーにも合います!!

通販のご利用、お待ちしております

食工房では、全国各地へご注文品を発送出荷しています。

送料は、原則お客さまのご負担となりますが、ご注文金額3000円以上で送料の半額を、5000円以上で送料全額をこちらで負担いたします。（オンラインストアとクリームは、5000円以上送料無料の規定のみ）

食工房通販・運賃規定

荷物の大きさ：縦横高さ3辺合計120cmまで

お届け先	運賃・単位(円)
福島県内および近県（東北・関東・信越）	500
北海道・東海・北陸	800
近畿	800
中国・四国	900
九州	900
沖縄	1,300
代金引換便手数料	260



- ★ご注文金額 3000円以上で、送料が半額になります。
- ★ご注文金額 5000円以上で、送料が無料となります。
- ★年間定額定期便※をご利用の方は、送料は無料です。

※年間12回、毎月定額のパッケージをお届けする企画です。
3000円×12ヶ月から承ります。



コーヒーの部屋

グアテマラ サンタフェリーサ農園産 ティピカ・ダブルウォッシュド K72

終了のお知らせ

毎度食工房の自家焙煎コーヒー豆をご晶員に与り、まことにありがとうございます。
今回、グアテマラのサンタフェリーサ農園産ティピカ・ダブルウォッシュド（ケニアスタイル）が生産終了のため、入荷不能となりました。
これにより、食工房おいしいブレンドとAブレンドが作れなくなりました。
同様なキャラクターの豆は、まだ見つかっておりませんので、この二つのブレンドは、しばらくの間お休みとなります。
代用にはなりません、新たに二つの銘柄を追加しています。
一つは、ケニア・ティムファクトリー、もう一つは、マラウイ ムズズ・ウシンギニ。
ティムファクトリーは、ミディアムローストで、ウシンギニは、同じマラウイのチャニアとミックスしてフルシティーローストで販売します。

ケニア ティムファクトリー

ミディアムロースト



600円 / 100g

マラウイ ウシンギニ・チャニアミックス

フルシティーロースト

600円 / 100g

天候不順だったり
農園の後継者不足
だったり...



一杯のコーヒーが
できるまでに
色々あるのですね



コーヒー豆、上記の
他にもあります
お問い合わせ下さい

編集後記

6月です。夏至に向かって、どんどん日が長くなって来ています。

パン焼きの朝、午前3時過ぎに作業場に入ると、間もなく外が白んで来ます。

今頃は、早朝はまだひんやりとして肌寒いくらいです。

本当は、そのまま外へ散歩に出たい気分ですが、パン生地をこねなくてはなりません。

ひとしきり作業を終えた午前6時半頃、朝のコーヒータイムになります。

この時間が、私にとって、本当に一番か二番に幸せを感じる時です。

忙しいパン焼きの日の朝ですが、ほんのひと時でも時間を止めて、ゆっくりとコーヒーを味わいます。

実は、この時間のおかげで、おいしいパンが焼けるのかも知れないと思っています。

6月10日、パン焼きを終えた後に...

(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>

