



お兄ちゃんと一緒に ヒマワリを育てているよ

「太きくなーれ」と 毎日 言ってるよ

水も たっぷり やっているよ。

今日は 水やりしてたら 小さな虹がでた

太きな虹と同じ色だったよ

小さな虫さんも、これなら見えるね

きれいだね

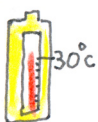
虹さん ありがとう！



Shokuko News



7月・8月



真夏日、ポイント2倍進呈!

7月と8月、気温が30℃を超える真夏日には、ご来店のお客さまに差し上げているポイントカードに、2倍のポイントを進呈いたします。

通常500円毎に1ポイントのところ、250円毎に1ポイント差し上げます。少額のお買い物でも、どんどんポイントがたまります。

満点の50ポイントになると、500円分の割引券としてご使用いただけます。皆さまのご来店を、お待ちしております。



今日2倍満点!!

小麦丸、好評です。



先月から売り出しました、小麦全粒粉50%のパン小麦丸がご好評をいただいています。

サクサク食感+濃厚な麦芽の風味、ライ麦の黒パンとはまた違った味わいをお楽しみいただけたと思います。

そのままでも、トーストしても、どちらでもOK。

ちなみに、パン生地には油脂分を加えていません。(低カロリーです。)

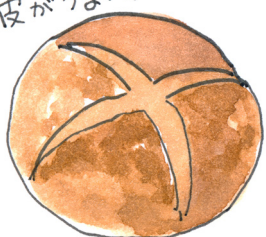
丸一個では大きすぎるという方のために、1/2カットもあります。

小麦丸 1個 500円

1/2カット 280円



皮がうまい!!



南国高知より・・・

馬路村の柚子ドリンク

おーいりようま

ごっくん飲まんかえ



このところ高知県で一番の注目スポットと言え、馬路村(うまじむら)です。

柚子ドリンク「ごっくん馬路村」をご存知の方、多いと思います。

今や全国区になった感ありのごっくんです。

「おーいりようまごっくん飲まんかえ」は、この「ごっくん馬路村」の姉妹品、中身は全く同じでペットボトルに入れただけの違いです。

容量は280mlで100mlも多くてお得です。

こちらを食工房店頭にて、販売することになりました。

店頭に陳列の他、冷蔵庫にて冷やしたものも用意しておきますので、その場で飲みたい方は、「冷えたのを!」とご用命ください。

販売中!

おーいりようまごっくん飲まんかえ

食工房店頭価格 280ml 1本 150円

たん向け、とっておき・・・



ビールとブレンド、ビアカクテルにどうぞ!

アルコール分が薄まって物足りない方は、ウオッカを少し加えて、調整してください。

ピルスナー系の淡色ビールとブレンドすれば、色もきれいでフルーティーな味わいを楽しめます。



柚子ジャム、 柚子マーマレード 好評です!



ヒーちゃん
はビアカクテル
おれは
「ごっくん」

4月に発売になりました柚子ジャムと柚子マーマレードが、大変ご好評いただいています。

ゆずマーマレード・ゆずジャム共に、

190g入 1瓶 各390円



トーストやスコーンに
とっも合います!!

スコーンの糸引き現象

その後のご報告



この前の号でご報告申し上げました、スコーンの糸引き現象ですが、その後もまた一件お問い合わせをいただきました。

そこで、当面の対策として、問題のなかった以前のレシピに戻して製造することにいたしました。

6月中旬以降出荷分から、対応レシピになっております。

実際のところ、食べてみての違いはほとんど分からない程度の差です。

これでしばらく様子を見させていただきます。なお今後とも、食工房のスコーンをご愛顧くださいますよう、よろしくお願いいたします。



冷やしても美味♪

春夏秋冬、いつでもおいしい♪

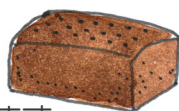


お客さまからお寄せいただきました。

ブンパニックルのおいしい食べ方

材料

ブンパニッケル



1本490円

薄切りしておきます。



(ライ麦全粒粉 100%!!)

バジルソース



市販品がありますが、

簡単に手づくりすることも出来ます。

とけるチーズ

市販のピザ用チーズでOK

ちりめんじゃこ



つくり方

ブンパニッケルにバジルソースを塗ります。

ちりめんじゃこを敷き詰めて、溶けるチーズをトッピングします。

余熱しておいたオーブントースターでチーズが溶けるまで焼けば出来上がりです。

熱いうちにおすすめします。

酒の肴によろしいかと思ひます。



精麦機を導入します。



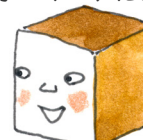
喜多方市が募集していた、個人事業者向け「あきない力向上支援事業補助金」に応募し、この度めでたく申請が採択されましたので、念願の精麦機の導入が実現することになりました。

これにより、地元の農家さんに作付けしたもらった小麦、大麦、ライ麦などを精製して粉に挽くことが可能になります。

地元産の小麦粉100%で食パンも焼けるようになります。



その他、パスタ用の小麦やスペルト小麦（古代小麦）にも挑戦します。（既にテスト栽培を始めています）
パンの本当のおいしさを求めて、飽くなき探求を続ける食工房に、今後ともご期待ください。



オール山都のパンでござー!!
高須の大麦も更に色々製品化できるねー!!

7月20日～

先着順100名様に

自ビール進呈



今年もうまいビールが出来ています。

7月20日より蔵出し開始です。

ご来店および通販のご注文、共通で先着順100名様（1000円以上のお買い上げまたはご注文が対象です。）に無料進呈いたします。

どうぞ奮って、ご来店ご利用ください。

定期便ご利用の方の分は、確保済みです。

7月または8月の定期便出荷の際に同梱いたします。



福島健民カード協力店に登録

この度食工房は、福島県が実施している福島健民パスポート事業の協力店に登録されました。

健民カードご持参のお客さまには、初回提出時に、予め10ポイントを付与したポイントカードを差し上げます。



健康づくりにご活用下さい

コーヒーの部屋

今月のおすすめ

その1 酸味が苦手な方へ・・・

マラウイMIX フルシティーロースト

深炒りすることにより酸味が切れています。
強烈な苦みとロースト香を味わえます。
アイスコーヒー用としてもおすすめです。



600円 / 100g

東ティモール シティーロースト

やや深炒り（シティーロースト）です。
酸味は切れていますが、ロースト香の中には
甘いフルーツの香りも残っています。
モーニングコーヒーにおすすめです。



600円 / 100g

その2 フルーティーな酸味が 好きな方へ・・・



東ティモール ミディアムロースト

フルーティーな酸味と甘いフルーツの香りを
想わせるロースト香が特長です。
ゆったりとした午後の憩いのひと時にどうぞ。



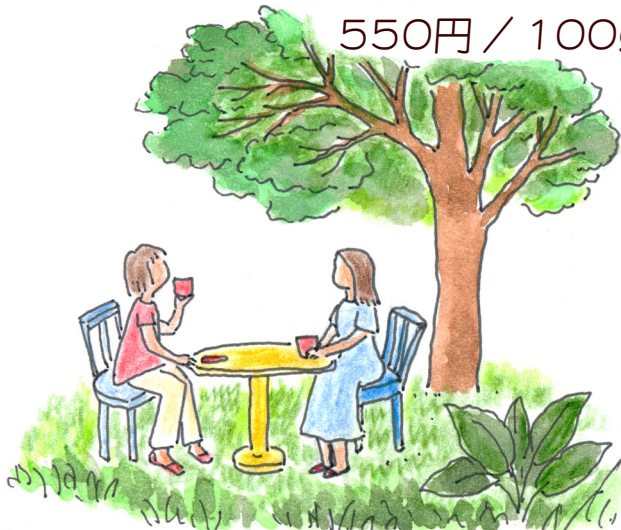
550円 / 100g

ブラジル ミディアムロースト

樹上完熟豆のみをナチュラル精製。
穏やかな苦み、やわらかい酸味、胸の奥まで
吸い込みたくなるロースト香、マイルドに徹し
た風味をお楽しみいただけます。



550円 / 100g



編集後記



梅雨らしい雨模様が続いてくれたおかげで、編集作業がはかどりました。
今回も、お知らせがいろいろありました。
まだこの紙面には書ききれない、細かい事項
その他諸々ありますが、ネット上のブログで
お知らせしていますので、ご覧になれる方は、
ブログもチェックしていただければ幸いです。
ネットをご覧にならない方は、いつでもどんな
ことでも、どうぞお気軽にお電話やファックス
あるいは気が向きましたらおはがきや封書
にて、お問い合わせください。

この梅雨が明けたら、一気に猛暑の夏に突
入するような気がしています。

来月号は、夏休みのスケジュールをお知らせ
することになりますが、孫たちもやって来るで
しょうし、郷里の母がいよいよ高齢となり、私
が臨時に帰省する可能性もあり、ギリギリまで
未定です。

最後になりますが、夏の暑さには、皆さまく
れぐれもご用心なさってください。

そして、元気にこの夏を乗り切りましょう。

(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>

