



「見つけた！」

陽ざしが長くなってきました。

雪は時々降るけれど、おひさまの方がもう

勢いが強いです。

残り少なくなった雪の中に跡をつけているのは
人間の子です。

ウサギ、キツネ、・・・、カモシカの大きな足跡もあります！

足跡を捜していたら、おねえちゃんたちは
何か見つけたようですよ。

木の根元に・・・小さな黄色の福寿草！

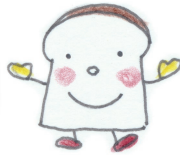
今年は春が早くやってきそうです！



Shokuko News



営業再開しました



昨年7月より長期にわたり、移転のために臨時休業しておりましたが、昨年11月24日、新しい場所で営業を再開いたしました。

早いもので、すでに2ヶ月が経過しようとする中、遅ればせながら新装開店をお知らせする次第です。

新しい工房および店舗は、太方の工程を私の手作りで進めました。

時間はかかりましたが、完全オーダーメイドの手作り感溢れる店舗となっております。

また工房は、以前より作業空間も広くなり仕事がしやすい環境が整いました。

酵母種も、長い休眠から勢い良く目覚め、これまでにない良好な発酵状態です。

おいしいパンが焼けています。

ただ今降雪シーズンですが、路面は除雪されていますし、駐車スペースも十分に確保していますので、どうぞ安心しておでかけください。

皆さまのご来店を、心よりお待ちしております。



麦からつくるパン屋を目指して

昨年秋に、ライ麦とスペルト小麦とデュラム小麦の種を播きました。

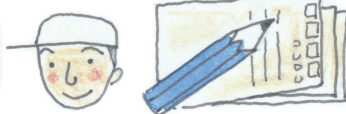
畑地を確保し農機具も揃えて、就農に挑戦中です。

別途、地域の農家さんにも作付けをお願いし、今後、麦からつくるパン屋を目指して行きます。

その他、地域の農家さんたちの手による各種農産物なども含め、東北会津の地より生まれる食の恵、食の幸をお届けいたします。食工房の今後に、どうぞご期待ください。

農産物・加工品 各種販売中

執筆しました



昨年、農山漁村文化協会（農文協）という出版社から執筆依頼を受け、原稿を書きました。

食品加工総覧という本の中に、太方の活用例として掲載されています。

一般の方が目にする機会は少ないかも知れませんが、大変良い機会になりました。



日々の研鑽の
積み重ね...
大事だなあ!!

大麦（丸粒） ハネウマモチ種 5分搗
300g脱酸素包装 300円

藤沢集落のばあちゃんたちの小豆
250g脱酸素包装 350円

エゴマ 一ノ木地区 奈須さんの作
70g脱酸素包装 300円

ライ麦ごはんの素 ライ麦丸粒
100g脱酸素包装 150円

小麦麺 地元の小麦を製麺加工
500g（5食） 490円



おいしいごはんを
つくる材料です。

Let's enjoy Cooking!!

澁乃あん丸 販売中

地元藤沢集落のおばあちゃんたちが作ってくれたおいしい小豆を使って、あんパンを焼いています。

もうかれこれ6年になります。

今では、冬の時期の定番商品としてご好評いただいています。

昨年、かぼちゃとさつまいもが不作だったため、かぼちゃあんぱんと柚子きんとん丸が出来なくて、皆さまをがっかりさせてしまいました。小豆は何とか収穫出来ましたので、あんパンの発売を前倒しして新年早々から開始しています。

これから4月いっぱいくらいまで、続けられると思います。

ご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。



ポストカードの発売について

昨年夏にご予約の受け付けを開始以来、新店舗の工事に労力と時間を取られているうちに、すっかり時間が過ぎてしまいました。企画そのものは取り止めたわけではありませんが、まだ印刷の準備は出来ておりません。

これからもう一度気持ちを新たに、取り組みたいですと思っています。

気長にお待ちいただければ幸いです。

それとは別に、既作のカードを個別に販売しています。

私のフォトカードも、何枚かリリースしました。

この紙面にてサンプルをご覧いただくことが出来ないのが残念ですが、店頭には実物がありますので、お求めいただくことも可能です。

オンラインストアにリリースすることも考えていますので、その時にはお目に留めていただきますよう、またご購入もよろしくお願いいたします。

なおポストカードは、各作品とも1枚150円で販売中です。

連量180kgのマットコート紙または220kgのアートコート紙に、オンデマンド用カラーLEDプリンターでプリントしています。



通販のご利用、お待ちしております

昨年、送料のご負担が一気に増えて、通販のご利用をお願いするのも、心苦しい気持ちになったものでした。

そしてもうこの先、運賃が安くなることはあり得ない社会状況となってしまった感があります。

そんな状況の下でも、今さらと言うか今だからこそ、「通販のご利用、お待ちしております！」と申し上げます。

休業中に、他のパン屋さんのパンをお取り寄せして食べ漁りました。

いろいろ勉強させてもらいました。

高い送料を払ってでも、手に入れる価値のある商品をつくること、これが食工房に課せられた課題であると心得ました。

そしてそれは、努力次第で可能だと……。骨惜しみはいたしません。

一生現役、常に健康を心がけて、がんばります。

どうぞよろしく。





コーヒーの部屋

コーヒー焙煎も続けています。
最近また、品質の良い豆が入荷しています。
価格が少し高めになりましたが、品質相応なので仕方ありません。
お試しいただければ、きっと納得していただけます。



ただ今お求めいただける銘柄

価格 円/100g

ブラジル セラード樹上完熟 ナチュラル・天日乾燥 ミディアムロースト	600円
グアテマラ サンタフェリーザ農園 レッドティピカ K72 1600 ミディアムロースト	600円
フルシティーロースト	650円
フレンチロースト	700円
グアテマラ サンタフェリーザ農園 レッドティピカ ダブルソーク 1550 ミディアムロースト	600円
ハイチ CMIA マールブランシュ ティピカフルウォッシュド ミディアムロースト	650円
ハイチ バプティスト ティピカフルウォッシュド ミディアムロースト	650円
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	650円
ボリビア コパカバーナ 残りわずか ティピカウォッシュド ミディアムロースト	600円

告

ご好評いただいていたマラウイ産の
コーヒーは、仕入先で取り扱いが中止と
なり、入手出来なくなりました。



編集後記



去年は、余りにもいろいろなことがあり過ぎて、
年が明けたとたん、数日間燃え尽き症候群に
なっていました。

本当は、記念すべき食工房開業15周年と新
装開店のお祝いを兼ねた特別企画を打ち出し
たかったのですが、その気力はありませんでし
た。

来年、一年遅れで何かやりたいと思っていま
す。

まずは、この新たな環境で仕事が定着するこ
とが第一です。

いっぱいいっぱい、いろんなことをやらせてもら
えて幸せです。

ますますがんばります。

ご期待ください。そして応援してください。

よろしくお願いいたします。

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

字中島甲826-1



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>

