飯豊の空の下から・・・

No.51
2019年4月 卯月号
食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ
編集・発行　食工房 青木幹雄・真知子

タンポポの野原は、ほかほかにあたたまっています。
カエルのうっとりさんは、まだ長い夢の続きを見ているようでした。
すてきな夢でした。
時々こわい夢を見たこともあるけれど、それはきっとうっとりさんの近くで、やはり長い夢をみているヘビのせいです。
ヘビが起きる前に穴から出ないと・・・と思ったら、突然、目が覚めました！
「あー、よかった！」
うっとりさんは、ピョンと穴から飛び出しました。
そしたら、まあ、ボーニヤが赤ちゃんをのせて空を飛んでいるではないですか！
あらら、ちこちゃんはプーニャとかけっこをしています。
「おはよう、うっとりさん！」
「ね、おなかすいてない？」
「ミッケくんのおみせにいこうよ！」
うっとりさんはうれしくて、またピョンとはねました。

Shokuko News

祝 令和元年

ゴールデンウィーク・休まず営業！

4／25～5／6

今年のゴールデンウィークは、天皇陛下の退位、皇太子の即位に関わる行事などのため、10日間の連休となります。
食工房では、この期間定休日も含めて営業を続けます。
期間中**4月29日（月）**も、臨時にパンを焼きます。
皆さまのご来店をお待ちしております。
なお、連休明け**5月7日と8日**の定休日に続けて**9日（木）・10日（金）**を代休として休業いたしますので、お間違えのございませんよう、よろしくお願いいたします。

麦ラボよりお知らせ

圃場にご案内します！

5月以降、麦は目覚ましく成長して行きます。
日に日に丈を伸ばし、やがて穂を出して来ます。
その風景を、皆さまにもぜひご覧いただきたいと思っています。
ご来店時、ご希望があれば圃場にご案内いたします。
ライ麦、スペルト小麦、デュラム小麦の生育を目の当たりにしてください。
きっと何かを感じ取っていただけることと思います。

漉乃あん丸 当分の間、製造を続けます

暖かくなって来ています。
小豆あんの日持ちが心配になる季節ですが、これまでの経験上、砂糖の含有量を一定以上にし、微量の塩分を加えることで、夏場の特に暑い次期を除けば保存性に問題が無いことが分かっています。
あんぱんは、冷たくしてもおいしく召し上がれますので、当分の間製造を続けます。
漉乃あん丸をご愛顧くださいますよう、よろしくお願いいたします。

漉乃あん丸　１個 ２２０円

このところのライ麦事情

一昨年まで、地元の農家さんにライ麦の作付けをお願いしていました。
最初は沼ノ平地区の農家さんに、その後千咲原地区の農家さんにお願いしていましたが、諸々事情があって、現在はいずれの農家さんにも作付けをお願いしていません。
代わって昨年から、食工房自ら生産に取り組んでいます。
今年の夏、営業ベースでの初めての収穫となります。
これまでしばらくの間、ストックしてあった分で間に合って来ましたが、それも無くなりました。
現在、臨時の措置として、外国産のライ麦全粒粉を仕入れて使用しています。
そのようなわけで、ライ麦ごはんの素は製造を休止しています。
何はともあれ、この夏の収穫をお待ちください。

開発中 大麦コーヒー

大麦を焙煎して粗挽きし、コーヒーのように抽出して飲む、つまり大麦コーヒーですが、これを商品化する計画を進めています。
テストでつくったものを試してみましたが、ドリップでは吸水が悪くてうまく抽出出来ませんでした。
ティーバッグ式だと、時間はかかりますが濃厚な抽出液が得られ、風味も深炒りコーヒーと間違えるほどです。
さらに良かったのが、直火式エスプレッソ用ポット・マキネッタで抽出したものです。
これにミルクと砂糖を加えて、「麦ラテ」をつくって飲んだところ、コーヒーでやったのよりもむしろおいしいかも・・・と言う結果でした。
カフェインレスでミネラル豊富！
大麦・・・、なかなか楽しみな素材です。
只今、パッケージをデザインしているところなので、夏までにはデビュー出来るかも知れません。
どうぞお楽しみに。

飯豊の空の下から・・・

私のビューポイント

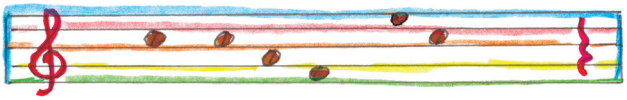
一年のうちで今頃の季節が、飯豊山の姿が一番美しく見えます。　2019.04.16

食工房では、全国に向けてお取り寄せ出荷対応しております。
他では手に入らない、食工房だけのオリジナル商品も沢山あります。
食工房に直接お問い合わせやご注文をいただくことも出来ますが、インターネット上でご注文から代金のお支払いまで完結出来る、オンラインストアも展開しています。
ご都合に合わせて、ご利用ください。
なお、出荷発送の場合、別途送料がかかります。
運賃規定は、以下の通りです。

食工房　通販　送料規定　単位:円

地域　サイズ	60	80	100
北海道	800	950	1,200
東北・関東・信越	650	870	950
北陸・東海・中部	760	980	1,050
関西・近畿	870	1,000	1,150
中国・四国	950	1,100	1,250
九州・沖縄	1,200	1,400	1,550

なお、ご注文金額７０００円以上で、送料無料となります。
その他ご不明の点は、お気軽にお問い合わせください。



コーヒー豆の発送方法について

コーヒー豆のみのご注文は、ゆうパケットを利用して、全国一律の運賃でお届けしていますが、この度運賃改定の通告があり、一件につき、これまで２５０円でしたが、今後３５０円とさせていただきます。
食工房のその他の商品と一緒にご注文いただく場合は、これまでどおり地域別・サイズ別の運賃が適用されます。
なお、他の発送方法も模索中です。

コーヒーの部屋

おいしいブレンドのレシピ変更

食工房テイストの看板商品でもある「食工房おいしい」ブレンドですが、この春レシピを変更しました。
春の雰囲気に合わせて、フルーティーで華やいだ味わいになっています。
キャラクター的にはこれまで同様、クリア、マイルド、フルーティー。
少しずつ進化して行く食工房テイストを楽しんでいただけたら嬉しいです。
配合は、ハイチ・エチオピア・グァテマラ・グァテマラF.C. です。
価格はこれまでと変わりありません。

食工房おいしいブレンド
６５０円／１００g

ワンポイントアドバイス

ペーパードリップ用フィルターは、
一度湯通ししてから・・・

コーヒーの抽出は、多くの方がペーパードリップでおやりになっていると思います。
皆さま、ドリッパーをセットした後、すぐにコーヒー粉を入れますか？
ちょっと待ってください。
その前に、さっと白湯を通し、雫が切れてからコーヒー粉を入れます。
紙のにおいが無くなり、且つ繊維が膨らんでフィルター効果が増します。
これにより、いっそう雑味がなく透明感の高いコーヒーを抽出することが出来ます。
喫茶店でも、これをしていないお店が少なくないのですが、ぜひお試しを！
きっと、その違いに驚かれるでしょう。

編集後記

忙しさの合間を縫って、やっと編集後記にたどり着きました。
毎度のことながら、やれば楽しい編集作業なのですが、取りかかるまでが大変なのですね。
何と言うか、気分のノリみたいなものが、やはり必要です。
今回は、季節の動きに触発された・・・ってところでしょうか。
待ちに待った春がやって来ました。
この後のゴールデンウィーク中に、どんな方のお顔を拝見出来るか・・・、とても楽しみにしています。
あとはお天気だけですね。
どうか良いお天気が続きますように・・・。
そして、皆さまのお越しをお待ちしています。

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