

飯豊の空の下から・・・ No.55

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ

2019年10月 神無月号

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



表畑は広々として気持ちがいいですね。
そう思うのは人間だけではなく、子ギツネもそう思っているみたいです。
朝、表畑へ行くと、畑の中には子ギツネのつけた足跡が泥山あります。
走り回ったり、ころげまわったりしているのですね。
満月の夜、子ギツネたちはまた表畑に来て遊んでいるのだろうなあ・・・と考えていたら、ふと『夜の子どもと遊んでいるよ』という声を聞いた気がしました。

『おすもうをしているんだよ。夜の子どもがね、ハツケヨイ、ハツケヨイと応援するの。』

ふーん、『夜の子どもって誰なの？』

『夜の子どもは、夜の子どもだよ。』

アハハハ・・・』

キツネかなあ、人間かなあ、

どっちでも・・・楽しそう！

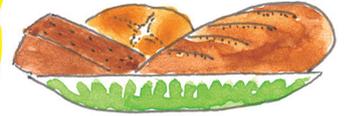
夜空を低くフクロウが飛んできました。

ウサギさん、気を付けて！

まちこ



麦からつくるパン屋からの おしらせ
Shokuko News



シュトレンのご予約

受け付け開始



スペルト小麦も

使用開始



一年が経つのが本当に早いです。
 昨年のは、まだ移転休業中でした。
 あれからまもなく一年、今年もまた、シュトレンのご予約をいただく時期になりました。
 今年も、商品内容、価格ともに変更ありません。
 この10月から消費税増税があり、実際のところ値上げ要因に取り囲まれている状況ですが、消費税増税で大変なのは皆さま方も同じだと思いますので、食工房もここは我慢で乗り切ります。

いつも通りの味わいと香りの良さをイメージしていただければ、決してそれを裏切るようなことはありませんので、どうぞ安心してご予約ください。

お届けは11月下旬からの予定です。

ご本人さま用の他、ご依頼先へのギフト直送も承ります。

この頃は、クリスマスのお菓子も多様で、シュトレンの他にもいろいろお楽しみが多くなって来ていますが、食工房は、今年もシュトレン一筋です。

そのシュトレンもいろいろなお店がつくるようになって、選択肢が広がっています。

他所のシュトレンをお召し上がりになって、やっぱり食工房のシュトレンという方も、実は少なからずいらっしゃいます。

今年も食工房のシュトレンを、どうぞよろしくお願いいたします。

食工房の麦畑で今年収穫した麦のうち、ライ麦はいち早く使用開始をお知らせいたしましたが、スペルト小麦も使い始めました。特別風味の良い、別名古代小麦とも呼ばれるスペルト小麦です。

これまで小麦全粒粉を使っていた部分を、すべてこのスペルト小麦に替えています。飯豊山食パン、小麦丸、それぞれ風味が良くなっています。

まだやっと1ヶ月が過ぎたばかりですが、早くも、「食工房自家産の麦を使うようになって、パンがおいしくなった。」と、多くの方からご好評をいただいています。

私が自分で言うのも何ですが、確かにおいしくなったと実感しています。

それにも増して大きな変化は、香りの良さです。

今回のようなライ麦やスペルト小麦の麦芽の香ばしい香りは、これまでに味わったことがありません。

また麦そのものの味わい深さも、今までは無かったものがあります。

麦畑からの素晴らしいプレゼントを、こうして皆さまに味わっていただけることは、私たちの大きな幸せです。



1本 3200円
 1/2カット 1800円
 ギフトパッケージ
 (白い化粧箱入り) +100円
 ご依頼先への直送は、
 ギフト出荷用梱包・外包代と
 して、別途150円必要です。



圃場では、早くも来年に向けて麦が育ち始めています。

漣乃あん丸 再開しました

この前、かぼちゃとさつまいもを猿にやられて、かぼちゃあんぱんも柚子きんとん丸も出来なくなったとご報告しましたが、結局、漣乃あん丸（小豆あんぱん）を再開することにしました。

小豆は、まだ在庫が少しあって、ここしばらくの間あんぱんを造ることが出来ます。そのうちに新小豆も出て来るはずですので、続行して来年の5月過ぎまでそれで行くことにします。

1個 220円

イベント出店のご案内

あいづパンフェス
2019年11月4日（月・祝日）

10:00~15:00

道の駅あいづ

お問い合わせ
090-1938-8119
空色カフェ



当日は、会津管内を中心に県内から15店以上のパン屋さんが出店します。

またパン関連の食材や雑貨のお店も、多数出店します。

食工房は、パンと焼き菓子を販売します。スコーンのバラ売りもあります。

またシュトレンの試食品を用意して、ご来場の皆さまに召し上がっていただきます。

どうぞご期待ください。



食工房の麦畑 初収穫記念パンセット

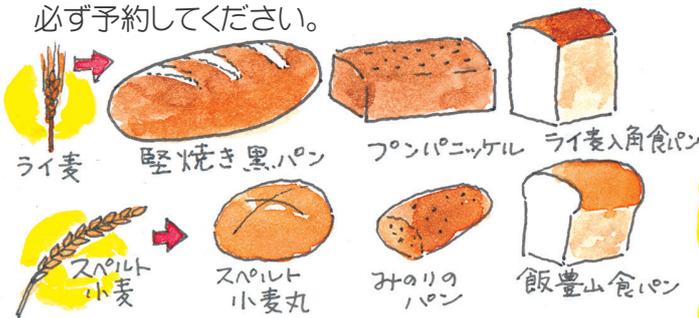
食工房の麦畑の初収穫を記念して、ライ麦とスペルト小麦を使って焼いているパンを、全品セット特別価格にて販売します。

商品内容は

堅焼き黒パン・大	1本	620円
スペルト小麦丸	1個	500円
プンパニッケル	1本	490円
ライ麦入り角食パン1斤		490円
飯豊山食パン	1斤	500円
みのりのパン・1/2カット		520円
以上計	3,120円のところ、	2,000円
にて、50セット限定販売いたします。		

※ご注意

ご注文をいただいてから焼いてお届けします。店頭にてその場でお求めいただくことは出来ません。必ず予約してください。



移転新装開業1周年記念 会津新規開業15周年

11月24日~2020年1月8日

上記期間中にご来店いただくと、ポイントカードにプレミアムポイント15ポイントをプレゼントいたします。

※チャンスは、期間中お一人さま一度に限らせていただきます。

満点(50ポイント)となったポイントカードは、500円分のお買物券として使用出来ます。





コーヒーの部屋



嗅覚はタイムマシン

嗅覚は、五感の中で一番原始的というか、動物的な感覚だそうです。

だから、匂いは時として、突然とんでもない古い記憶を呼び起こすことがあるのです。

コーヒーを入れている時、フワッと上がってくる香りが鼻に入った瞬間、日頃絶対に思い出すこともないような記憶が、鮮やかに蘇ることがあります。

たとえばそれは、20代の初め一人で東京に住み始めた頃、下宿の狭い部屋で朝コーヒーを入れている、まさにその瞬間の記憶だったり、また別な時、コーヒーを入れてくれる彼女の手元を覗き込んだ瞬間の記憶だったり、そして友達のアパートでレコードに合わせて口ずさんだ、はっぴいえんの「風をあつめて」のフレーズ、それは他のどんなきっかけで思い出す時よりも、ずっと鮮烈な臨場感を伴っています。

その瞬間、どこに連れて行かれるかは分からないけれど、まさに嗅覚はタイムマシン!

あなたは、コーヒーの香りで何を思い出しますか?



食工房はコーヒー豆を
自家焙煎しています

お好みの味を捜しに
いらして下さいね。

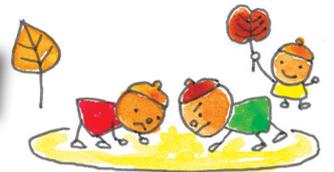
おすすめは...

食工房 おいしいブレンド

100g 600円



編集後記



何とか月の前半に出せそうということで、編集後記に辿り着きました。

で、最近は印刷をネットプリント通販業者に任せています。

紙質がハイグレードで印刷がとてもきれいです。

それでいてコストも安上がりで、もはや他に選択の余地はありません。

手元のカラーレーザープリンターは、校正用の試し刷りの時のみ使用しています。

それにしても、何と贅沢な時代になったものでしょう。

昔を知っている私には、今のこの豊かさは、ありがたさを通り越して、どこか罰当たりさに思えます。

くれぐれも感謝の気持ちをお忘れないようにしていただきたいものです。

拙い紙面ですが、お楽しみいただければ、幸甚至極。

(みきお)



秋ですね
ゆっくり
本を
よみましょうか

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

Shokuko 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>

