

# 飯豊の空の下から・・・ No.57

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ

2019年12月 師走号

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



雪国では、師走を迎える前に冬支度に追われます。

一番の大仕事は、雪囲いをすることです。家のまわりを囲って、屋根から落ちた雪が家の方に崩れて来ないようにします。

もし囲いがなかったら、壁やガラス戸が壊れてしまいます。

だから、結構頑丈に作らなくてはなりません。

今日も、お隣のお家や近所のあちらこちらのお宅から、トントン、カンカン、音が聞こえて来ます。

それが出来上がると、家の中は少し暗くなりますが、もういつ雪が降っても大丈夫。

そして、やがて雪に埋もれる季節がやって来ると、時々除雪するのが仕事になります。でも今度の冬は、たまには雪だるまを作ってみましょうか。

うん、絶対にやりたいですね。

今から、しっかり頭に入れときましょう。

何としてもその時間を作るように。

楽しみです！





麦からつくるパン屋のお知らせ

# Shokuko News

おかげさまで、

**移転新装開店一周年**



去る11月24日、おかげさまで食工房は移転新装開店一周年を迎えました。

昨年、5ヶ月近い休業の末、やっとのことで移転を終えて新装開業して以来一年間、沢山のご支援、ご声援、またご愛顧を賜りました。

新たなスタートを支えてくださいました多くの皆さまに、改めて厚く御礼を申し上げます。

皆さまのご期待に違わぬ製品づくりとサービスを心がけ、なお一層精進いたしますので、どうぞ今後ともよろしくお願いいたします。

**移転新装開店1周年記念**

**会津新規開業15周年**

**11月24日~12月28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。

**雪の日ポイント2倍プレゼント**

12月から翌年2月までの降雪期間中、雪の日にご来店いただいた方に、ポイントカードの点数を、お買い上げ500円毎に1点のところ、2倍の250円毎に1点差し上げます。



**シュトレンのご予約**

**12月15日までに!**

シュトレンのご予約ご注文を受付中です。贈答用などに、ご依頼先への直送も承っております。

締め切り直前は込み合いますので、ご利用の方は、お早めにお申し込みください。



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+送料が必要です。

**完売御礼**

**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発売いたしましたパンセットは、おかげさまで好評のうちに50セット完売いたしました。いつもならご購入されないパンもセットで入っていて、それぞれの方にとって初めて召し上がるパンもあったのではないかと思います。

いかがだったでしょうか?

ぜひ率直な感想をお聞かせください。

今後の企画に生かしたいと思っています。

お気に入りのパン、どれですか?



## 新小豆入荷



先月号でご紹介したおばあちゃんたちの小豆が入荷しました。

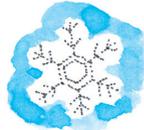
アクが少なく早く煮えます。

あんこにしても、お赤飯にしても、小豆の味わいを堪能していただけます。



250g 1袋 350円

## 雪を待つ麦畑



すでに何度か厳しい寒さを経験し、麦たちは越冬のための態勢をとっていました。

葉をロゼット状（地面にくっつくように放射状に葉を広げる形）に広げていました。

地上部は成長が止まったように見えますが、地下では根を深く伸ばしています。

この後、しっかりと雪に覆われれば、良い状態で休眠することが出来るのです。

今度の冬は、どんな様子でしょうか。

雪は、どのくらい降るでしょうか。

冬の間中ずっと、安定して雪に覆われていてくれればいいのですが・・・。

もはや、雪を待っている麦畑です。



## 通販のご利用、お待ちしております

定期便 大募集!!



大変お得な、一年分一括前納をおすすめします。

一年間、毎月決まったスケジュールで、定額のパッケージをお届けする企画です。一口3500円以上×12ヶ月から承ります。（送料は、500円割引になります。）代金は、各月払いで一括前納、どちらでも結構です。

★一括前納の方には、年末にシュートレングリフトを進呈いたします。

パッケージ内容は、お任せ、一部指定、全部指定のいずれにも対応いたします。結果、端数を値引きすることが多くなりますので、通常の個別通販よりもお得です。お申し込みお問い合わせをお待ちしています。



## ビール熟成中



蔵出し解禁は、1月の予定です

先月号で仕込み中とお知らせした自ビールは、ただ今熟成中です。

飲み頃になるまで、まだあと一ヶ月は待たなくてはなりません。

クリスマスには間に合いませんでしたが、年明けには皆さまにプレゼント出来ると思います。

どうぞお楽しみに。

年末年始休業のお知らせ  
12月29日～  
2020年1月10日





## コーヒーの部屋



寒い冬の休日に、  
ウィスキー入りカフェラテ  
はいかがですか？

寒い時は、あたたかい飲み物がいいですね。休日家で居てアルコールもOKだとしたら、深炒りコーヒーでカフェラテを淹れて、砂糖もたっぷり入れて甘くして、そこにウィスキーをほんの少し垂らして見てください。

素晴らしい香りの、そしてポカポカと体が温まる飲み物になります。

ちなみに、カフェラテを淹れる時は、マキネッタ（直火式エスプレッソポット）でやるのが簡単で、後片付けも楽です。

ミルクは、小鍋で砂糖を溶かしながら温めておきます。

カップを用意して、コーヒーとミルクを注ぎます。

あとは、お好みのウィスキーを垂らします。

アイリッシュウィスキーがあれば最高！ノンカフェイン志向の方は、大麦コーヒーでお試しく下さい。

こちらも、あっと驚くパフォーマンス！  
請け合います。

マラウイ産 ポカヒルズ チャカカ  
フレンチロースト（極深炒り）  
650円/100g

大麦コーヒー（ノンカフェイン）  
200g（エージレスパック）1200円



## 編集後記



先日のこと、雪が降る前にこれが最後と思いながら、畑の隅で焚火をしました。家のまわりの垣根を剪定した枝や、麦藁の残ったものなどを燃やしました。あたりに煙がたなびいて広がって行きました。

煙はそこに人の暮らしがあることの証、それを眺めていると、ふっと安堵の気持ちを感じます。

鳥や獣たちには、どんな風に映っているのかな・・・？

きっと無言のメッセージが伝わっているはずですよ。

あそこは、人間の縄張りだから・・・と。

やがて燃え落ちて静かになった熾火にあたりながら物思ふときは、私にとって至福の時間ですよ。  
（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

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>

