



花模様の布が敷いてある箱の中に、おん形が18人、ぎゅうぎゅう詰めになって暮らしています。

窓から入って来る光がだんだん明るくなって、春が来たのだなと思えるようになったある日、小さい方から3番目に小さなおん形は外に行きたいなと思いました。

スミシの花が咲くところを通過して、ドコノモリへ行くのです。

ドコノモリには、おん形たちよりもっともっと年とった木のん形が住んでいるのです。

お弁当をリュックに入れて出かけます。大岩のそばでエプロンをしたおん形に会いました。

「こんにちわ、どちらへ？」

「あらあら まあ」

おしゃべりがとまりません。

「では、わたしもいっしょに行きましょう！」と、二人のおん形は言いました。

行ってらっしゃい！

楽しんで来てね。





麦からつくるパン屋のお知らせ

# Shokuko News



## 新型コロナウイルス への対応について

他でもありません、目下世界中を騒がせている新型コロナウイルスです。

感染拡大の危機の最中にある今、口に入るものを製造して商売にしている者として、何らかの対応を表明して置くことは欠かせないと考えているところです。

しかしながら、刻一刻変化する状況の下でどうするのかは、大変難しくまた悩ましい問題です。

これから申し上げることも、とりあえずの対応であることを前置きして、進めたいと思っています。



ただ今（3月17日時点）、食工房では、通常通り営業を続けております。

店頭では、全てのお客さまに対し、商品にお手を触れる前に手指の消毒をお願いしています。（アルコールまたは次亜塩素酸水）私たちも、作業場への出入りの度に手指の消毒を励行しています。

作業を始める前には、丁寧な手洗いも忘れないよう注意しています。

また配達などで外に出る際は、消毒液持参で出かけ、車の乗降りの際などに必要に応じて手指の消毒をしています。

このように、先ずは自分自身が感染しない（結果的に人にうつさない）こと、店が感染の中継地にならないために、すべてのお客さまに手指の消毒をお願いすること、必要に応じて入口ドアや商品棚などの消毒、現金の除菌対策、また店舗内の空間除菌も実施しています。

今後、私や家族の者が感染する、あるいは食工房経由で感染を疑う事例が発生した場合は、ただちに営業を休止する考えです。

以上、とりあえずこのような対応で営業を

続行いたしますが、今後の状況次第で臨機応変な対応をすることもありますので、あらかじめご承知おきください。

なお、店舗内の空間除菌のために次亜塩素酸水を使用します。

ごく僅かに塩素臭がすることがあると思います。

気になる方は、お申し出ください。

一時的に停止するなどの対応をさせていただきます。



## ご愛顧御礼クーポン



通販ご利用のお客さま、これから3月4月の間、3,000円以上のご注文をいただきますと、次回のご注文時（3,000円以上）に、15%割引を適用出来るクーポンを差し上げます。

オンラインストアは、お知らせするクーポンコードを入力することで割引が適用されます。

お電話やメールでご注文ご利用の方は、その次のご注文が3,000円以上であれば15%引きを適用して代金を請求させていただきます。

なおチャンスは、期間中一回のみとさせていただきます。

定期便ご利用のお客さまには、別途サプライズを検討中です。



世の中では、食パンがブームだそうですが、食工房の食パンは開業以来ずっと独自路線を行ってます。

まず第一は、食パンのレシピの定番である油脂分を入れないことです。

(唯一、ラード入り食パンだけが例外)

そして、その他食感を良くするための材料や味付けとなる材料も入れません。

ご飯と同様に主食として、穀物食の基本であることを意識しています。

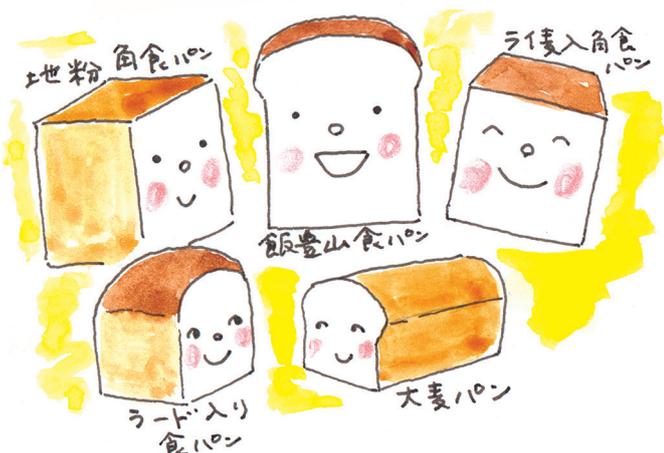
そのため、不要なものは加えない方針です。その分、バターなど油脂分を塗って召し上がる際も、脂肪過多になる心配が軽減されます。

そして何より、麦の味わいと麦芽の香りを感じていただけるはずです。

特に、トーストした時の風味は、格別のものがあると自負しています。

食工房の食パンたちをどうぞよろしく。

地粉角食パン	400円
ライ麦入り角食パン (要予約注文)	490円
飯豊山食パン (山型食パン)	500円
大麦パン (ミニサイズ食パン型)	300円
ラード入り食パン	320円



## 大麦コーヒー

喜多方市



### ふるさと納税返礼品に

大麦コーヒーと焼き菓子、また大麦丸粒などが、4月より喜多方市のふるさと納税返礼品に登録されます。

内容は、以下のとおりです。

- ① 大麦コーヒー2袋セット
- ② 大麦コーヒー・スコーンセット
- ③ 大麦コーヒー・大麦ビスケットセット
- ④ 大麦丸粒3袋セット

以上4品目です。

対応寄付額その他詳細は、

<https://www.furusato-tax.jp/city/product/07208>



通販のご利用

よろしくお願いいたします



新型コロナウイルス感染症が広がるにつれ、外へ買い物に出かけることを敬遠してか、通販の利用が盛んになっているとか。確かに、通販の利用なら人との接触の機会は少ないので、より安全との考え方もあろうかと思われまます。

ただし、もし出荷元が感染源になったら、それはもう目も当てられません。食工房も、そのことには特に留意しなければならないと考えています。

荷造り梱包の際の手指の消毒を徹底し、箱に収まるまでの商品の流れもよく考えて作業するよう心がけます。

お届け先の方に安心して受け取っていただけるよう、衛生管理を徹底いたしますので、どうぞよろしくお願いたします。





## コーヒーの部屋



### コーヒー好きは、おこげ好き

人の食べ物の好き嫌いについて研究した資料によると、コーヒーが好きな人が共通して好む味は、焦げたものの味だそうです。例えば、こんがりと良く焼けたトースト、ご飯のお焦げ、焼き芋、いり胡麻、ドーナツ、そして極めつけは燻製品、言われてみるとどれもこれもウンウンとうなずけるものばかりです。

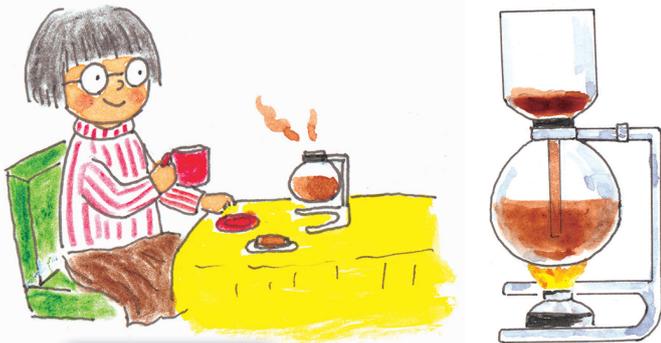
そうです、そもそもコーヒーの風味はコーヒー豆を焦がすことによって出て来るのですから無理ありません。

コーヒー好きの貴方、煎茶とほうじ茶のどちらが好き、と聞かれたら何とお答えになりますか。

私は迷わず、ほうじ茶ですね。

この資料によると、コーヒーよりも煎茶や紅茶などを好む人の食べ物の好みは、コーヒー好きの人とは対照的であるらしいです。

さて貴方は、コーヒー党ですか煎茶党ですか、それとも両刀使いですか・・・。



コーヒー豆

今月中

### サプライズ価格キャンペーン

1月から3月末まで、思い切った割引価格にてご提供中です。



## 編集後記



このところのコロナウイルス対応で忙しくしている間に、すっかり発行が遅れてしまいました。

それでも、ここまで来たからこそ、明確な対応策をお知らせすることが出来るわけで、こんな状況ですから、何とも仕方がありません。

この次の号を差し上げるまでの間にどんな状況になっていることやら、全くのところ想像もつきません。

どうしたって9年前の震災の時を思い出してしまいます。

こんなにも波乱に満ちた状況の地球の上に、奇しくも生かされていることの不思議とありがたさを思います。

皆さま、お互い命を大切に、この試練を乗り越えて、きっと元気でいきましょうね。

(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>

