



ドコノモリに明るいカラマツ林があります。新緑の季節は、淡い緑の針みたいな葉がとてもきれいです。

カラマツ林の中をどこまでもどこまでも歩いて行くと、カラマツが高い所へもっと高い所の空気を求めて、はるか山のとっぺんへと上って行きます。

カラマツと一緒に山の頂上をめざして登っていくと・・・、見えました！

山の頂の向こうは、緑、緑、緑の連なる山々がありました。

野原の向こうの景色です。

森の向こうの景色です。

カラマツは、ずっと見渡せるところで生きたいのだなと思いました。

嵐や雪に抗ってもね。

明るいやさしいカラマツです。

(まちこ)



麦からつくるパン屋のお知らせ

# Shokuko News

## ご無沙汰いたしました。



3月に通刊60号を差し上げて以来3ヶ月近くご無沙汰しました。

その間に、新型コロナウイルス感染症は世界的なパンデミックとなり、私たちの国でも緊急事態宣言が発出されるなど、緊張感が高まりました。

皆さま方も、生活の中に、また仕事の中に緊張を強いられる場面が沢山ありましたことと推察いたします。

今、緊急事態宣言は解除されましたが、決してウイルスがなくなったわけではなく、行動自粛を解除してもなお警戒態勢を解くことは出来ませんから、まだまだこの先も緊張が続きます。

そんな中、食工房はずっと営業を続けていましたが、4月30日から5月11日の間、店舗営業のみ休止していました。

3月時点からこの方、取った対策は次のとおりです。

- ★店頭で手指消毒液を置く **現在は中止**
- ★次亜塩素酸水による店内空間除菌を実施
- ★キャッシュレジスター内に次亜塩素酸水を含ませたペーパータオルを敷き現金の消毒を実施
- ★出入りロドア周りや店内で使用する商品かごなどをお客さまの出入りの度に消毒
- ★スタッフの作業場への出入りの際の消毒の徹底
- ★マスクの着用
- ★通販出荷の荷造り梱包作業の際の汚染防止プログラムの確実な実施
- ★外部から原材料や資材を受け入れる際の消毒
- ★納品配達に回る際は消毒液を持参し、納品作業の前に手指の消毒をする。

★郵便物や配布物の受け入れの際もシール容器の中に消毒液と一緒に数時間置いてから取り出す。

その際未消毒の物に触れた手指と触れた場所容器外面などは逐一消毒するなどなど、考えられる限りのウイルスに対する汚染防止策を実施しています。

さすがに、防護服やフェイスシールドの着用まではしませんが、気持ち的にはそのレベルです。

これらの対策の目的は、

- ①まず自分たちが感染しないこと
- ②食工房の店頭が感染の中継地にならないこと

③食工房から出荷発送される商品が感染源とならないこと

にあります。

このように出来る対策を取りつつも、今後営業の仕方そのものに変更を迫られる場面が出て来る可能性もあります。

何にしましても、臨機応変に対応したいと考えています。

そして一方、この大自然、大地の恵みを、命のパンに変えて皆さまにお届けするという大原則だけは曲げることなく続けたいと思っています。

食工房の私たちも、そして皆さま方も、互いに命を大切に、この先新型コロナウイルスの危機が去るまで、しっかり生き延びましょう。





## 通販ご利用御礼

3月以降、特に4月から5月の間、いつもの年ならこの気持ちの良い季節に、遠方からお訪ねくださるお客さまが沢山いらっしゃるのですが、今年はそれが全く無くなりました。

...  ...  
売り上げ的にも大変厳しい状況となる中、多くの皆さまに通販をご利用いただき、大変大きな助けとなりました。❤️ ❤️  
改めて、この場を借りて厚く御礼申し上げたいと思います。

そしてこの先、いつまで続くか分かりませんが、県を跨いでの移動が憚られることなく出来るようになるまで、引き続きこの状況が続くものと思われま

す。皆さまには、改めて更なる通販のご利用をお願い申し上げます。

送料割引クーポンなどの恩典付与も増強して対応したいと思っています。

どうぞよろしくお願ひいたします。



## 送料割引サービス!

これから8月いっぱいまでの間、送料の割引規定を実施いたします。

通販をご利用いただく際に、少しでも送料の負担が軽くなればとの思いです。

現在ご注文金額7,000円以上で送料無料としていますが、5,000円以上で適用となります。

また、3,000円以上のご利用で、その次のご注文が同じく3,000円以上の場合は、500円割引サービスいたします。

定期便ご利用の方には、毎回+500円サービスいたします。(6、7、8月 計3回)

通販のご利用、よろしくお願ひいたします。



## 食工房自家産ライ麦、スペルト小麦の在庫がなくなりました。

昨年から本格的に始まった食工房自家産ライ麦の使用ですが、丸一年分には足りなかったことが分かっていました。

すでに3月から、ライ麦を含むパンは受注製造に切り替えて数を制限して来ましたが、それも終わりとなりました。

今年の収穫は7月上旬の予定ですから、脱穀調製を終えて原材料として使用出来るのは8月からになりそうです。

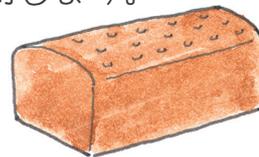


それまでの間、まず一つは喜多方市内の知り合いの農家さんが収穫したライ麦を少しだけ分けていただいたものがあり、それを使用します。

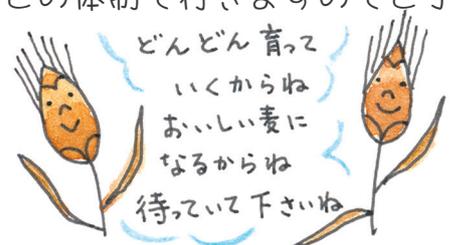
ただし、一つ問題があって、多分収穫の工程で混ざったものと推測しますが、小麦や米の混入が目視推定で10%くらいあり、パンパニッセルには使用出来ません。

ライ麦入り角食パンと堅焼き黒パンに、このライ麦を使用する予定です。

このライ麦とは別に、オーストラリア産オーガニックライ麦の全粒粉が入荷しており、こちらの品質は特に問題がありませんので、パンパニッセルはこのライ麦全粒粉を使用します。



いずれとも、風味や食感において、食工房自家産のものとは違いが出ると思います。評価については、それぞれ皆さまにお任せしますが、今年分の収穫が現実のものとなるまでの間、この体制で行きますのでご了承ください。





## 通販ご利用の方法



食工房の通販をご利用いただく方法は、いくつかあります。

先ず一つ目は、インターネット上でオンラインストアをご利用いただく方法です。

末尾記載の URL にてサイトにアクセスしてください。

ご案内に従って商品をご購入いただけます。代金のお支払いも、その場で済ませられます。クレジットカード、携帯電話キャリア決済、楽天ペイ、ペイパル、その他幾通りもの決済方法に対応しています。

あと一つの方法は、お電話やファックスにて直接ご注文いただく方法です。

こちらは、初回のみ代金前払いになります。詳しいことは、ご注文の際または別途お問い合わせください。



ただ今、コーヒー豆の仕入先が、コロナウイルスの影響を受け在宅業務となっているため、小規模業者向けの小分け作業を中止しています。このため、コーヒー生豆の仕入れが止まっています。

再開は6月からと通知が来ていますが、こちらの都合もあり、ここしばらくの間、コーヒー豆の販売を休止いたします。

なお、定期便でコーヒー豆を入れるお約束になっている方の分のみ確保しています。

※ただし、銘柄のご指定は出来ません。



## 編集後記



何もかもが終わらない気分のままでの収束（終息ではない）なのですが、早くも第二波を懸念する声も聞かれます。

また再び感染者が増加するのかも知れませんが、どのような事態になっても、食工房の私たちのすることは変わりません。

同じように警戒を続けながら、仕事をするだけです。

それに畑のことなんかは、変えようもありません。

ずっと土を耕しているだけですから。でも、自然界の中に広く存在する様々なリスクには、いつも感性を研ぎ澄まして敏感であるよう、努力は怠りません。

コロナウイルスも、私たちにとっては、それらと同じ位置づけなんです。

新しい日常、早く覚えて身につけましょう。そして、お互い、長生きしましょうね。

(みきお)



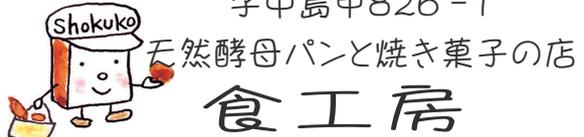
お問合せ、ご注文、あるいはお便りは・・・

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



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>

