



まだまだ寒い日がつづいていますが

木の芽は 心なしか ふっくらとしてきたように 見えます。

そのうち ぽっ、ぽっ とひらいて まわりが明るくなるでしょう。

春だよ 春だよと 原っぱの あちらこちらの木や草の

歌い声が聞こえるでしょう。

ぼうっと あたたかい月夜には キツネも 春だよ と

走り回ることでしょう。

(まちこ)



麦からつくるパン屋のお知らせ

Shokuko News



本年も、よろしくお願いいたします。

遅れ馳せながら、新年のご挨拶を申し上げます。

新しい年が明けました。

昨年は、新型コロナウイルス感染症が広がる社会環境の下、何もかもが思うに任せない局面もありましたが、皆さまの多大なるご愛顧ご支援をいただきながら、何とか乗り越えて来られました。

改めてこの場を借りまして、厚く御礼申し上げます次第です。

そしてコロナ禍継続となった本年、皆さまもそれぞれに、この厳しい現実を受け留められていることと存じます。

こうした現実の下、食工房として為すべきは、今まで通り基本的な感染対策を抜かりなく実行することに尽きると考えています。

皆さまに、安心してご来店いただける店頭、また安心してご注文いただける通販環境を実現するために、必要な感染対策を講じます。

どうぞ、これからも食工房をお引き立てくださいますよう、よろしくお願いいたします。

皆さまのご利用を、お待ちしております。

再開!

柚子きんとん丸

漣乃あん丸

いずれも1個220円

昨年の秋は、かぼちゃあんぱんをお楽しみいただきましたが、新年明けて1月からは柚子きんとん丸と漣乃あん丸を再開いたします。

かぼちゃあんぱんは、また次のシーズンまでお待ちください。

柚子きんとん丸は、食工房畑で収穫したさつまいもをとびきり滑らかなクリーム状に加工し、ゆずの香りをつけた特製のフィリングを詰め込んだパンです。

漣乃あん丸は、言うまでもなく地元のばあちゃんたちが作ってくれた小豆のあんぱんです。

パン生地は、牛乳(会津のべこの乳)とバターを加えてこねています。



雪の日、ポイント2倍実施中

ただ今、雪の降る日にご来店いただくと、ポイントカードに、既定の2倍の点数を差し上げています。

通常500円お買い上げ毎に1点のところ、2点差し上げます。

ポイントカードは、50点満点で500円分の商品券としてお使いいただけます。

ご来店時に降雪が無くても、その日すでに降雪を見ていれば適用になります。

雪の日のご来店大歓迎!

皆さまのご来店をお待ちしております。



シュトレンご好評御礼

昨年末、沢山のご注文を賜り、数知れぬ多くの方々に召し上がっていただいたシュトレン、その後次々とご好評をいただいています。

特に、ベースとなるパン生地にスペルト小麦を配合したことで、これまでにないおいしかったとのご感想が多く寄せられています。

いろいろなお店のシュトレンを召し上がったことのある舌の肥えた方の中に、食工房のシュトレンに最高点を付けてくださる方もおられ、大いに勇気づけられ自信を深める結果となりました。



まっ白な
美しい姿!!
思わず
抱っこしました!!



毎年楽しみに
待っている
子どもたち
♪

麦の在庫が終了間近です。

昨年7月に収穫したライ麦とスペルト小麦ですが、食工房畑の麦のパンが大変好評で、麦の在庫がどんどん減っています。

もう早や先が見えて来た状況で、ライ麦は間もなく底を突きそうです。

スペルト小麦も、その後を追うように底を突くと思います。

今、代替品を探していますが、家のライ麦と同等の品質と言うか、風味を維持出来るかどうか、まずはサンプルを購入してからの話になります。

一方、家の麦たちは、深い積雪の下で眠っています。

今年の収穫が待ち遠しい気持ちですが、イノシシもウロウロしていますので、対策もしっかり考えて置かなくてはなりません。麦畑から食卓までの道のりの遠さを、身に染みて感じています。

皆さまにもその幾分をお伝えすることも、食工房の大切な役割だと自覚しています。

地元藤沢集落の

販売中

ばあちゃんたちの小豆

毎年ご好評いただいている、地元藤沢集落のおばあちゃんたちが作ってくれた小豆が、入荷しました。

皆さん年々高齢となる中、収穫作業も大変になって来ており、洗って干したり選別したりする工程に時間がかかっています。

昨年の内に発売したかったのですが、残念ながら年を越してしまいました。

これからお彼岸までの間、小豆もいろいろな場面で登場することと思います。

アクが少なく早く煮え、優しいお味の小豆です。小豆あんに、お赤飯に、また日常のお惣菜用に、重宝です。



250g 1袋 350円



通販のご利用、お待ちしております

コロナ対策応援キャンペーン

相変わらず、感染拡大が収まりません。

特に、重症者の数が増え続けて、医療現場がひっ迫していることが気にかかります。

11都道府県に出されている緊急事態宣言も、予定通り解除されるかどうか分かりません。

そんな中、外出を自粛せざるを得ない方も沢山いらっしゃると思います。



そこで食工房では、通販をご利用くださる方に、割引クーポンを発行いたします。

3,000円以上のご注文で10%割引となります。 ※今回は使用回数に制限がありません。

クリームをご利用の方は、精算画面にてクーポンコード MdmMdh を入力してください。

食工房オンラインストアをご利用の方は、クーポンコード 7z2KFSnsCn を入力してください。

なおメールやお電話などで直接ご注文の場合も、同等の割引をいたします。

定期便ご利用の方には、別途サプライズをご用意しておりますので、どうぞお楽しみに。

なお、実施期間は2月1日より3月31日までの予定ですが、状況により延長もあり得ると考えております。

皆さまのご利用をお待ちしております。





コーヒーの部屋



ただ今お求めいただける銘柄

ブラジル サンタアリーナ農園

ブルボン種・ムンドノーボ種ミックス
ナチュラル精製 / ミディアムロースト

600円 / 100g

ボリビア リオコリ農園

ティピカ種 ビオラティーナ有機認証品
ウオッシュド / ミディアムロースト

600円 / 100g

グアテマラ サンタフェリーサ農園

ティピカ種 K72 ケニアスタイル
ウオッシュド / ミディアムロースト

600円 / 100g

エチオピア イルガチエフェ G1

イルガチエフェ在来種
ナチュラル精製 / ミディアムロースト

650円 / 100g

マラウイ MIX

ゲイシャ・ニカ
ウオッシュド / ミディアムロースト

600円 / 100g

マラウイ MIX

ゲイシャ・ニカ
ウオッシュド / フルシティーロースト

650円 / 100g

マラウイ MIX

ゲイシャ・ニカ
ウオッシュド / フレンチロースト

700円 / 100g



編集後記



この号は、本当はお正月の間にお届けしよう
と、昨年のうちに取りかかったのですが、いろ
いろ思うに任せず、年末年始の休業中にも
果たせず、とうとう2月になってからということ
になりました。



ま、何分よろしく願いいたします。

かく言う私、今年の9月には70歳になります。

ああ、ここから先は人生の最終ステージと思っ
ていなければなりません。

まだまだこれからなんて強がってみても始まりま
せんから。

しかし私、結局あれもこれもやり散らかし、最
後まで走り続けて倒れることになるのだろうな
と思っています。

地位も名誉も、お金も、何も残せなくてもよろ
しい、息子や娘たちが今の私くらいの歳になっ
た時、「でも、いい親父だったんじゃない・・・。」
と振り返ってくれるようなら上々です。

もちろんその頃には、私はこの世にいらなくても
よろしい!というわけで。

(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>

