



雪がやんで、ぽっかりと青い空が見える日は、
パン屋さんまでおでかけ。

私の弟は、はじめての雪に大よろこび！

はじめての雪だるまさんに大よろこび！

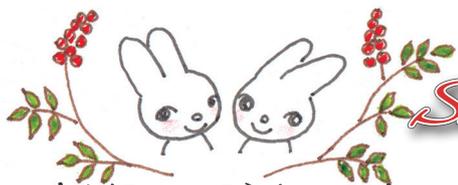
ぬかるんだ雪を踏んで、びちゃびちゃと泥が跳ねる音に大よろこび！

雪だるまさんは、泥水が顔にかかっても・・・、いいんですって！

あーあ。

私はね、今、おてがみごっこしてるの。

早く渡さなくちゃ！ 誰かって？



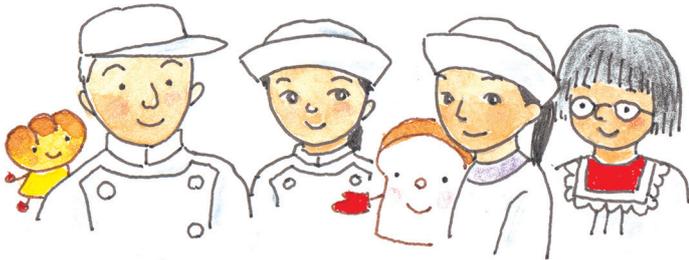
麦からつくるパン屋のお知らせ

Shokuko News



新年のごあいさつ

激動の2022年が去り、2023年が明けました。新しい年がどんな一年になるのか、今は全く先が見えません。それと言うのも、昨年2022年は余りにも沢山の大きな出来事が続き、今もなおその混乱の渦中にあるからです。その一番は、何と言ってもウクライナ戦争でしょう。今や世界中に様々な影響を及ぼしている関心事です。そしてやはり3年にもなろうとしている新型コロナウイルス感染症のパンデミック(大流行)です。この年末年始にも新たな流行の波がやって来ています。それからまた、近年増えているのが自然災害です。豪雨、豪雪、強風などの他、猛暑や乾燥、長雨、低温、それらによる山火事や農作物の不作などなど、本来恩恵を受けられるはずの自然環境が、私たちの暮らしに害を及ぼす一面ばかりが目立つというのは、一体どういうことなのでしょう。私たちの側の対応にも原因がありそうだと思うのは、私だけではないと思いますがいかがでしょう。それにしても、冒頭申し上げたウクライナ戦争の行方は、全く以て予断を許しません。直接には関係のない日本の私たちでも、諸物価高騰などの影響が深刻ですが、事の次第によってはこの先わが国の安全保障にも重大な影響が及ぶかも知れません。そんな世界情勢、自然環境の下で、私たちはどのように過ごしていれば良いのか、戸惑わずにはいられませんが、それでも私が強く思うのは、どんな時でも大切なのは目の前の日常に丁寧に関わることであるということです。今年も相変わらず、パンを焼きながら、麦畑で汗を流しながら、皆さまに健康と喜びを受け取っていただけるような「食」の提供を心がけて行きたいと思っています。どうぞ、この一年もよろしく願いいたします。



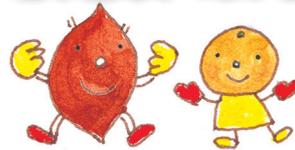
柚子きんとん丸再開



昨年の豪雨災害で水没してしまったさつまいもでしたが、その後奇跡的に復活して、減収となったもののそこそこの収穫得ることが出来ました。望み薄と思っていた柚子きんとん丸ですが、再開を果たすことが出来ることになりました。ただし、さつまいもの量に限りがありますので、無くなり次第終了ということをご了承ください。皆さまからのご注文をお待ちしています。

柚子風味さつまいもきんとん入あんパン

1個 240円



ウクライナ支援継続中

昨年3月から始めたウクライナへの送金支援ですが、ひばりのパンの売り上げを含めて毎月100ドル(12,000~15,000円)をウクライナ政府の募金サイトに送金しています。今年もこれを継続して行くつもりです。ひばりのパンは、今後もずっと焼き続けますので、皆さまのお買い上げをよろしく願いいたします。

地雷撤去

1羽 170円

医療支援等に

使われます



にて販売中です。

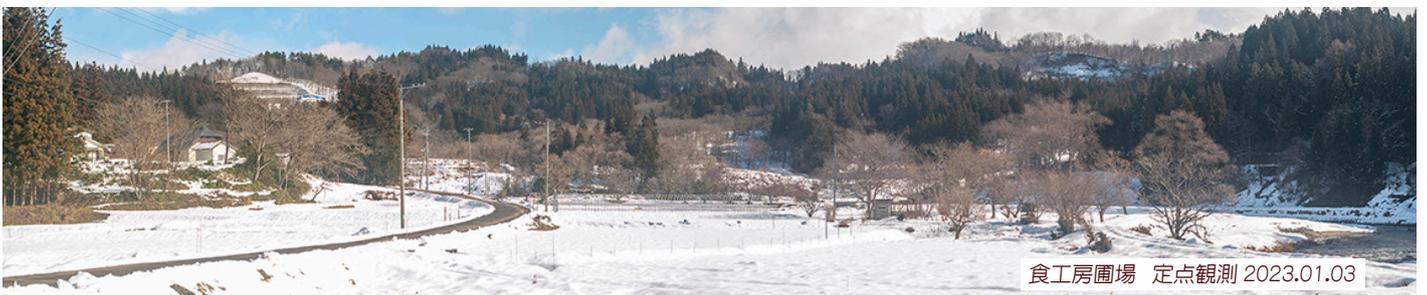
子どもが買える値段にしています



雪の日 ポイント2倍進呈中!



降雪期間の1月、2月、あるいは3月も半ばの頃まで、ご来店いただくのは、お気の毒な一面もあります。毎年の恒例ですが、この季節、雪の日にご来店くださったお客さまには、ポイントカードの点数を既定の2倍進呈しています。その日ご来店時まで、僅かでも降雪があれば適用となります。また、吹雪など荒天時には、臨時にポイント3倍を適用することもあります。冬の日の食工房からのささやかなプレゼントです。



ワインケーキ 新発売!



昨年来試作を繰り返して来ましたワインケーキですが、やっと新発売の運びとなりました。

このワインケーキですが、どこの国の名物というわけではなく、また特別な時や場所で供されるイベント性があるわけでもありません。

かと言って、欧州各地にレシピがあり、地味ながらも定着している焼き菓子のようです。

ワインを煮立ててアルコール分を飛ばしながらそこにスパイスと砂糖を加えてつくる体の温まる「ホットワイン」という飲み物あるのですが、食工房のワインケーキは、その風味をそのままケーキに移したようなイメージに仕上がっています。

今回は、赤ワインの特長を生かしたワインケーキです。よくあるワインケーキには数%のアルコール分が含まれているものが多いのですが、食工房のワインケーキにはアルコール分は残留していません。

焼き上げた後、脱酸素パッケージしさらに冷凍した状態で販売します。

通販出荷はクール便出荷となります。(通常運賃+220円) 1本(ホウル) 売りは、化粧箱入りの体裁になります。

ギフト用にも使用出来ます。

カット売りは、1/8カットで脱酸素包装冷凍です。

お召し上がりの際は、自然解凍してください。

解凍後は食感が変わりやすいので、保存は冷蔵庫にて一週間程度を目途にしてください。

1本ホウル化粧箱入 4,000円

1/8カット 1切 500円

※いずれも脱酸素包装冷凍品です。



1/8カット



ホウル化粧箱入



重曹+クエン酸の使用について

食工房では、これまで焼き菓子類の膨張剤として、重曹+りんご酢を使用して来ましたが、今後は重曹+クエン酸に切り替えて行きます。

りんご酢は、中に含まれる酢酸を重曹の中和剤として機能させるやり方ですが、液体であるため使い難い一面がありました。

クエン酸は粉末なので、計量も正確に出来て使いやすく、製品の風味にも影響がありません。

もともと果物などに含まれる天然成分なので、体に悪い影響もありません。

ちなみに、重曹、クエン酸ともに、使用量は小麦粉に対し1%以下です。

通販ご利用促進キャンペーン



ご来店いただくのが困難な降雪期間、一方で通販のご利用をお願いしたいと思っています。

相変わらず厳しい経営環境の中、太盤振る舞いは出来ませんが、割引クーポンの企画を実施いたします。

ぜひこの機会に、まだ通販をご利用されたことの無い方々にも、積極的な通販のご利用をお願いいたします。

期間中、3,000円以上のお買い上げに対し、500円の割引を適用いたします。

期間中、何度でも適用になります。

ご贈答用などに、複数ご利用いただくことも可能です。

★キャンペーン期間は、1月~3月末日までとします。

食工房オンラインストアご利用時は、以下のクーポンコードを精算画面にて入力し適用してください。

jan23mar

ハンドメイドマーケット "Creema" ご利用時は、以下のクーポンコードを入力してください。

Rb4y79

お電話やFAXなどでの直接のご注文には、請求時に割引適用して請求申し上げます。

なお、定期便ご利用の方には、この期間中サプライズを考えていますので、どうぞお楽しみに。

なお、お買い上げ7,700円以上で送料無料となります。皆さまのご利用を、心よりお待ちしております。



コロナ感染症対策継続中!

相変わらず続くコロナ禍です。

まだまだ気を緩めるわけには行きそうもありません。

食工房では、これまで通り感染対策の強化を継続いたします。

ご来店のお客さまには、以下の点についてご協力をお願いいたします。

入店の際は、マスクの着用をお願いします。

検温と手指の消毒をお願いします。

入店は、一度にお1人またはお連れの方を含む1組のみとさせていただきます。

後の方は、店外あるいはお車の中でお待ちください。

なお、店内は次亜塩素酸水の噴霧を実施しています。

濃度は40mg/l 噴霧量は0.2l/hです。

また、レジ前天井付近に換気扇を設置し、常時換気しています。

そのせいで店内は寒いですが、ご了承ください。



コーヒーの部屋



編集後記



東ティモール レテフォホから新豆入荷

インドネシア諸島の東の端にある小国東ティモールですが、植民地時代からコーヒー栽培が盛んな地域でした。独立後、コーヒー栽培を国の主要産業にするために、日本のNGOの協力を得ながら進めて来たコーヒー豆の品質化が成功し、世界に認められるコーヒー豆の輸出が実現しています。

我が日本は、もちろん主要な取引先国の一つです。東ティモールのコーヒーを購入することが、そのまま現地への経済支援になるフェアトレード事業でもあります。品質的には、まずコーヒーチェリーを収穫後、パルピングマシンという機械にかけて水洗いしながら、殻に包まれた状態のコーヒー豆本体を取り出します。

それを地面から離れた位置に設置された棚に広げて自然乾燥させます。

この過程で微妙に発酵プロセスが加わるせいで、トロピカルフルーツのような甘い香りが醸成されます。

そして殻を割って取り出したのが、私たちが良く知っているコーヒー生豆です。

コーヒーの木の品種としては、ティピカという品種です。焙煎によって生み出されるアロマには、この甘い香りも乗っています。

さらに抽出したコーヒー液にも、この香りが残ります。味わいとしては、口に残らない好感の持てる苦み、フルーティーな酸味、ほのかな甘みを備えており、飲み口を悪くする雑味は全くありません。

ちなみに、このコーヒー豆はJASオーガニック認証を取得しています。

ただ今お求めいただける銘柄と価格

東ティモール レテフォホ
ティピカ ミディアムロースト
660円/100g

ブラジル バージングランテ農園
ムンドノーボ ミディアムロースト
660円/100g



フルシティーロースト
750円/100g

フレンチロースト
800円/100g

ハイチ CMIA マールブランシュ
ティピカ ミディアムロースト
700円/100g

昨年のうちにもう一号出そうと思っていましたが果たせませんでした。

新年は、お正月の休業中に出したいとちょっとがんばって、何とか間に合いそうです。

忙しいのはいつものことですが、私も歳が歳なのでいつまでも何でもかんでも抱え込むわけには行かないことを悟らねばなりません。

あれが出来ない、これも出来ないと悩まずに、観念することも覚えないと、最後には全部投げ出さなくてはなりません。

今後は少しずつですが、守備範囲を減らして行こうと思っています。

体が動く今のうちだからこそ、整理してきれいに終われるよう準備しようというわけです。

しかし、これは私にはとても難しい課題かも知れません。もともと何でもやって見たい人ですから・・・。

さて、さあどうする?と言っているうちに、紙面もなくなりました。

また次の号まで、ご機嫌よろしゅう!

(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>

