

飯豊の空の下から・・・

No.79

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ

2024年10月 神無月号

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



ジョバンニとカムパネルラは、今も銀河のどこかで旅を続けています。

ずっとずっと昔、ふたりが誓ったことをかなえるために。

「夕焼けがきれいだね」 「きれいだねー」

笑顔のふたりの顔も、夕焼けに染まっていた。

「銀河鉄道 幻想」(まちこ)



麦からつくるパン屋のお知らせ

Shokuko News

麦の種まきが終わりました

猛暑の夏も過ぎ、そうこうしているうちに秋分も過ぎて日が短くなり、秋の気配が濃くなって来ました。

この季節、麦の種まきが食工房の恒例事業となっています。

今年は、夏の暑さが後を引いたのと、長雨のタイミングとの兼ね合いで、昨年より少し遅めの種まきとなりました。

加えて面積も2倍になったため作業日数も延び、全て終わったのは10月も半ばでした。

今シーズンの作付けは、ライ麦約 2300㎡、

スペルト小麦 1233㎡、南部小麦 1108㎡、

そして新顔のゆめちからが約 1460㎡、

デュラム小麦は約 490㎡、

あとライ小麦2種類を採種用に作付けしました。

来年の収穫は、ライ麦と南部小麦が大幅増収、スペルト小麦は現状維持、ゆめちからは初めての収穫になりますので収量は見込みが付きませんが、300kg位はとれるかも知れません。

デュラム小麦は、種取りプラス少量確保に止まる見込みです。

しかしこれで、現在仕入品を使っている主原料の小麦粉の一部を、自給品にすることが出来るようになります。

どんなパンが焼けるのか、今から楽しみです。

おかげさまで、これで百姓7年生進級を果たすことが出来ました。

これまでの皆さまのご声援に対し、あらためて厚く御礼申し上げます。



収穫の恵みパンセット 2024

これも毎年の恒例となりました収穫の恵みパンセットですが、今年 2024 年の内容は以下のとおりです。

南部地粉角食パン	1斤	550円
堅焼き黒パン・大	1本	695円
スペルト小麦丸	1個	660円
プンパニツケル	1本	550円
かぼちゃあんぱん	2個	480円
古代小麦ビスケット	1袋	550円

合計 3,485円 のところ

食工房開業 20周年記念サプライズ、百姓7年生進級祝いを兼ねて特別価格 2,000円(限定 50セット) にて提供いたします。

ただし、お一人さま1セットのみお求めいただけます。

★この商品は予約品です。

オンラインストアでは、予約商品としてご購入いただけます。

ご購入後、出荷の用意が出来ましたら連絡を差し上げ、お届け日時などを打ち合わせの上で発送いたします。

店頭でお受け取りになる方は、ご来店予定日の一週間以上前にご連絡ください。

その場ではご用意出来ません。

多くの方のご注文をお待ちしています。



ここから見える範囲の畑はすべて食工房の麦畑になりました。

シュトレンのご予約 受け付け開始しました



今年も、いつもと同じく、食工房オンラインストア、ハンドメイドマーケット”Creema”でのご購入の他、食工房に直接お電話などでお問い合わせやご予約をいただくことも可能です。

また、店頭でのご予約、お受け取りももちろん可能です。

店頭扱いの場合のみ、1/2カットも対応いたします。

ちなみに、今年はシュトレンの価格を上げざるを得ませんでした。

原材料、包装材料、光熱費など、すべての方面で物価上昇の影響を受けています。

それらをそのまま商品価格に反映させると、全くとんでもないこととなりますので、ここは我慢出るところは最大限我慢して、最低限度の値上げに止めました。

シュトレン一個（ハウル・丸ごと）4,000円

1/2カット（店頭扱いのみ）2,200円

ギフト用箱入（シュトレンカード付）+150円

ご依頼先発送用梱包費 +150円

となっております。

なお、今年はバターの入手に不安がありますので、製造数を200個限定としました。

ただし、後々追加の可能性がります。

★ご依頼先へのギフト発送も承ります。

別途送料を申し受けます。多くの方のご注文、ご用命をお待ちしています。



通販のご利用 お待ちしております



食欲の秋の到来です。

食工房も日々、意欲的な新製品の開発や定番品の品質向上に取り組んでいます。

いつもご来店くださるお近くの方はもちろんですが、遠方の方のご利用も大歓迎です。

通販のご利用をお待ちしています。

運賃は掛かってしまいますが、それだけの価値ある製品をお届け出来るよう、いつも心がけています。

お買い上げ金額により、送料無料の規定もありますので、お友達やお知り合いの方々との共同購入で金額を増やすこともご検討いただければ幸いです。

現在、商品代8,500円以上のご注文で、送料が無料になります。

多くの方のご利用を、心よりお待ちしております。



定期便のおすすめ

1年間、毎月1回定期的に定額のパッケージをお届けする企画です。

運賃の一定額(500円)を割引いたします。

1回当たり5,000円(送料込)以上からお申込みいただけます。

代金のお支払いは、毎回その都度払いまたは一年分一括前納のどちらかをお選びください。前納の方には、年末にシュトレンギフトのプレゼントがあります。

お届け内容に関しては、予め決めた内容で続けるか、その都度ご希望の内容をご指定いただくか、どのようにでも自由に決めていただけます。

詳細について、またご不明点については、いつでもお気軽にお問い合わせください。

お申込み、お問い合わせ、お待ちしております。





価格改定について

近年、物価の上昇が顕著となり、食工房でも原材料、光熱費、包装資材費、運賃など、すべてのカテゴリーでコストが上昇しています。2年前、一々決心して商品価格の値上げ改定を行ったのですが、もうとっくにコスト上昇に追い付かれてしまっています。今すぐにでも商品の値上げに踏み切りたいところですが、それが難しいのですね。今この時点で合理的な価格決定をしたとしても、いつまでそれを維持出来るか見当が付かないからです。前回の値上げでも、実際のところこれではすぐにまた値上げすることになるかも知れないと思っていましたが、そこまで見越して値上げするわけにも行きませんでした。しかし、もうとうに限界を超えています。いずれ近い将来、商品価格の値上げ改定をお願いすることになりますが、値上げの中について今一つ先が見通せません。そこで、年内は現状維持でがんばり、来年1月から値上げをお願いすることにしました。詳細については、次の号で発表いたします。



コーヒーの部屋

コーヒー焙煎、細々ながら続けています。ただ今、銘柄は一種類のみ東ティモール産ですが、大変秀逸なコーヒーです。ミディアムロースト、フルシティーロースト、フレンチロースト、いずれの焙煎度でも、バランスの良い且つ個性的な味わいをご堪能いただけます。

東ティモールティピカ / ウオッシュド	
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	850円 / 100g



編集後記に代えて

私(みきお)、先月9月28日をもちまして73歳となりました。見た目も、中身も、紛う方なき老人です。なって見て分かったことは、70代は個人差の大きい年代なのだということでした。もはやこの世にない人もいれば、全く老いを知らないかのごとき達人な人がいます。私の身の回りを振り返れば、私の父は76歳でこの世を去りました。私にしてみれば、あと3年でその節目です。元気に通過して行きたいものだと思いますが、その時になって見ないと分かりませんね。先ずは心がけでしょうか。一年一年を、一瞬一瞬を、これまで生きられたことに感謝しつつ、前に進むということに尽きると思います。おかげさまで、今のところは皆さまにご心配をかけるような懸念材料はありません。今後ますます精進いたします。(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>

