



食工房の

パンだより

私思号(25号)2007年9月



毎度あいがとうございます。

食欲の秋に向かって・・・

この夏の猛暑には参りましたが、お客様のお一人は、毎年のように、食欲の減退そして夏バテを繰り返していたところ、食工房のパンとスコーンが不思議にお腹に収まって、夏バテもせずすんだと嬉しいご報告をいただきました。

健康づくりに貢献出来る食べ物づくり、それが食工房の第一課題です。

食欲も増して来るこれからの良い季節に、皆さまにはぜひひと、本当に体に良い食べ物の味を覚えていただきたいと思っています。

どうぞ、食工房の天然酵母パンを、今後とも皆さまの食卓の一角に置いていただきますよう、よろしくお願いたします。



品切れのおわび

8月の下旬、一時的に在庫品が全てなくなり、開店休業の状態になりました。

いろいろな条件が重なってしまい、製造が間に合いませんでした。

改めて、この場を借りておわび申し上げます。



いろいろ再開になります。

バターやカカオマスが溶けてしまうため、暑い時期お休みをいただいていたメニューも、次々と再開いたします。

ブラウニー 9月下旬頃から

ナッツクッキー 再開しました。

コーヒークッキー
バタービスケット 9月中旬頃から



メニューが増えることになり、なかなか全部を一度に揃えることが出来ません。

お目当ての品物があるかどうか、ご来店の前にお問い合わせください。



食工房のおあめ 秋メニュー

バタートースト、メイプルシロップかけ

角食パン、ライ麦食パン、飯豊山食パン、どれでもそれぞれおいしく召し上がれます。

トースターを十分に予熱してからパンを入れます。

なるべく短時間できれいに焦げ目をつけるのが、良い食感を得るコツです。



トースト出来たら、熱いうちに先にバターを塗ります。次にメイプルシロップをふりかけて塗り広げます。コーヒーと大変良く合います。



オイルサーディンと玉ねぎのピザ風トースト

同じく、食パンはどれでもOKです。

玉ねぎをごく薄切りし、一分間水に放してザルに上げ水気を切っておきます。

ケチャップ、トマトピューレー、チリソースなどを、お好みにより下塗りします。

もちろん何も塗らなくてもけっこうです。

オイルサーディンの油を、クッキングペーパーなどでサッと吸い取らせて適当にほぐし、パンの上に置きます。

その上に玉ねぎを一層並べて、その上にピザ用シュレッドチーズをたっぷり乗せます。

コショウを一ふり、お好みによりスイートバジルやオレガノなどのハーブを散らしてもいいと思います。

十分に予熱しておいたオーブントースターで、チーズが溶けて泡立ち、少し焦げ目が付くまで焼きます。

食べ応え十分なので、ちゃんとした食事に出しても満足出来ます。

ハーブティーやスープなどがあれば言うことなしです。

鶏肉のスープと堅焼き黒パン

鶏肉のスープは、挽き肉を使うと簡単に出来ます。

鶏挽き肉を、オリーブ油でいためます。

固まりやすくまた焦げやすいので、弱火でへらを使って丁寧にほぐしながらしっかり火を通します。

これに水を注し、一度煮立てて薄い塩味をつければ、スープベースの出来上がりです。

玉ねぎの薄切り、ハーブ、クルトン(お麩でもいいですね。)などお好みの具材で、ご自分のスープを仕上げてください。

調味も塩だけでなく、しょうゆ、ナンプラー、スパイスなどを使いこなすと、いろいろ楽しめます。

このスープには、堅焼き黒パンが一番お似合いです。

薄くスライスしてそのまま召し上がってください。

このスープと堅焼き黒パンがあれば、あとは和洋問わずたいの副食にマッチします。



食工房のパンは、小麦のおいさを最大限生かすよう、余計な原材料を一切入れずに焼いています。

また、無添加のため食感が変わりやすいので、食パンのスライスはしておいませぬ。



イベントのご案内



9月は、カフェクラブイベントを休みます。

8月に3週連続でカレーパーティーをやって、ご好評いただきました。

それはそれで良かったのですが、一方で製造現場にしわ寄せが来てしまいました。

10月には、「奥会津アイリッシュコンサート」もありますので、再開は、11月からの予定です。



「奥会津アイリッシュコンサート」



10月13日(土) 午後2時開演(1時開場)

出演 ショーン・ライオン、守安 功 雅子

昨年も開催して大好評いただきました。

今年も、昨年に引き続いて、アイルランドからティンホイッスルの名手、ショーン・ライオンをゲストに迎え、守安功、雅子ご夫妻との共演によるアンサンブルをお楽しみいただきます。

当日はまた、会場内で食工房によるミニカフェも開店いたします。

只今チケット発売中 《限定100名で締め切り!》

ご予約はお早めに!

前売り 大人2000円 小人1000円

当日 大人2500円

前売りで定員に達した時は、当日券はありません。

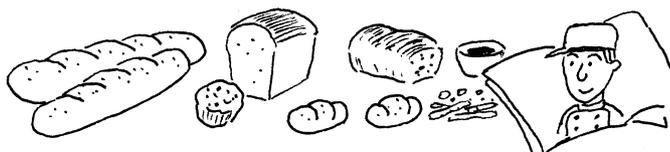
コンサートのホームページ

<http://www.merryland.aizu.or.jp/aimu/index.html>

今年のコンサートの録音の一部を試聴出来ます。



お問合せ、チケットのお求めは、食工房でも受け付けています。



工's「会津ものづくりマガジン」

に、食工房が紹介されます。

(9月中旬発刊)

会津各地の観光スポットなどで無料配布されます。

ぜひご覧ください。

お問合せは、あいづふるさと市町村圏協議会

TEL 0242-24-6312 FAX 0242-24-6313

<http://www.aizu-furusato.com>



駅カフェメニュー、ご好評いただいております。

おかげさまで、お盆の期間中は注文に追われる忙しさでした。

夏場は、パンの売り上げが落ちてしまう時期ですので、こちらが順調だったのは何よりの救いでした。

私はよそ者ですが、こうして自分の造ったものが会津の顔の一つになって、とても嬉しく思っています。



通信販売、ご利用ください。



食工房では遠方への発送も承っています。

ご自宅用はもちろん、贈答用に相手先へ直接お届けすることも出来ます。

送料は、原則的にお客様に負担していただきますが、ご注文金額により8,000円以上のご注文で半額に、15,000円以上で無料になります。

お友達と共同購入で送料を節約するなど、ご検討ください。

食工房のお楽しみパッケージ

金額だけを決めてご注文ください。

※2,000円以上、送料込み・別のいずれでも可詰め合わせる品物は、こちらにおまかせください。

10%分おまけが付いてお得です。

あれこれご注文に迷う時、プレゼント用にお使いになりたい時などにご利用ください。



9/21・第三金曜日 午後

会津若松方面へ配達に回ります。



ご利用の方は、二日前までにご注文をお願いいたします。

配達時間は、出来る限りご希望に添いますが、厳密な時間指定はご勘弁ください。

Blue Lace のファッション雑貨

秋物新作が入荷します!



秋物第一便は、広く公開する間もなく売り切れしました。

間もなく、ジャケット、スカート等、組み合わせが楽しめる新作が入ります。



食工房のメニュー一覧表を用意しています。

コーヒーのバンフレットは別に用意しました。



店頭にありますので、必要な方はいつでもお申し出ください。遠方の方には、お送りいたします。

※ホームページからダウンロードすることも出来ます。

食工房のホームページ <http://shokuko.com>

お問合せとご注文は・・・

TEL 0241-38-3102

FAXは、専用番号へお願いします。

食工房へのFAXは 0241-38-3104

※こちらは、通信エラーがありません。

電子メールでのお問い合わせ、ご注文は

m_aoki@shokuko.com

〒969-4107

福島県 喜多方市 山都町 大字相川 字高野 甲413-3

天然酵母パンと焼き菓子の店 食工房

営業時間 11:00~19:00 定休日 火、水

インターネットをご利用可能な方

ブログ「飯豊の空の下から・・・」をご覧ください。

印刷物では不可能なリンク機能を駆使して、関連情報や地理のご案内など、またその時々々のライブな情報を掲載しています。毎日更新中!

URL <http://pub.ne.jp/IIDE/>

