



食工房の

パンだより

雪晴号(81号)2012年12月



毎度お世話になっております。



早いもので、2012年も最後の月になりました。皆さま、いかがお過ごしですか？
 皆さまのおかげで、この一年も何とか無事に終わることが出来そうです。
 本当に本当に、ありがとうございました。
 正直申し上げて、この一年は、全くどうなるのだろうと言うような経営の状況でした。
 何と言っても、この国が混乱を極める状況の中、私たちの生活も先が見えない状況です。
 そんな中、貴重な収入の一部を食工房のために割いていただきましたお得意さま各位に対し、この場を借りて感謝を申し上げます。
 これからも食工房、ますます精進してまいります。どうぞよろしくお付き合いのほど、お願い申し上げます。



シヨトシンのご予約、引き続き受付中

すでに多数ご注文いただいておりますが、バターの入荷に恵まれましたので、追加製造が可能になりました。
 お引き渡し少し遅くなりますが、今からでも間に合いますので、よろしかったらご利用をご検討ください。
 ご贈答のご依頼も承ります。



食工房・シヨトシン 1個 2700円
 1/2カット 1500円

+100円にて、オリジナルギフトパッケージ(2個)になります。
 なお発送の際、化粧箱と包装をご希望の方は、別途150円必要となります。



年末年始の休業について

年内は12月28日(金)が最終製造日です。
 店舗営業は、30日(日)まで営業します。
 来年は、1月10日(木)から再開いたします。
 12月31日~1月9日まで休業となります。

開店記念日

実は1月8日が、食工房の開店記念日です。
 来年1月8日に開業9周年となり、いよいよ10年目に入ります。
 1月10日の新年営業再開日には、二日遅れの開店記念として、ささやかに振る舞いをしたいと思っています。
 どうぞお楽しみに、お出でください。

パンの何がおいしいの？



カカオフェスタ @ 食工房



食工房には、チョコレートやココアなどカカオ製品を使った焼き菓子がいくつかあります。
 駅カフェさんで大人気のブラウニー、フェアトレードメニューのどろんこクッキー、ビターチョコとココアの両方入っているパウンドケーキ、エルフの焼き菓子、ココアマフィンのココリス。
 4種類の焼き菓子は、どれもそれぞれ個性的な味わいです。
 1月と2月の2ヶ月間、これらの焼き菓子を4種類一度にお買い上げいただいた方に、特典を差し上げます。

- ① コーヒー豆100gパック
- ② ブラウニー・バレンタインギフトパッケージ

二つのうちのどちらかを進呈。(選んでいただけます)ぜひご利用ください。

寒い日は
 チョコレート
 ココア
 コーヒーが



おいしいなあ..

アニスの香り
種子



アニスシードケーキ 復活成るか...?

これまで何度か、使用を変えながらいろいろなバージョンが登場したアニスシードケーキです。
 祝祭の香りと呼ばれる、気品あるアニスの香りを生かした焼き菓子は、お祝いごとの贈り物に最適です。
 来年早々、このアニスシードケーキを復活させようと思論んでいます。
 どんな大きさのどんな形のケーキになるか、どうぞお楽しみに。もちろん、試食もしていただきます。



アプリコットケーキ・クリスマスバージョン

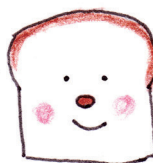
包装ラベルのハートの縁取りが緑色になっています。
 中身は同じですが、ちよつとだけ違う雰囲気を楽しんでいただこうと、12月のみの限定企画です。
 ドライアプリコットを中心にドライフルーツいっぱい入れて、生地はスポンジにホエー抜きしたヨーグルトをミックス。
 フルーツケーキとチーズケーキの両方の雰囲気を楽しめる、ぜいねなケーキです。



カリロの色が 1本1700円
 きれいでず
 お客様にお出して
 よろこばれますよ

昭の平産小麦・使用中

種取り用の播き残り分を原材料にすることになりました。
 もちろん、残留放射能は不検出です。
 飯豊山食パン・麦畑通信・とまと丸・ピストーラに使用中です。
 風味豊かな、地元産・自家製粉小麦全粒粉の味わいをお楽しみください。
 トーストなど温めて召し上がると、一層風味が増します。



飯豊山食パン 1斤 460円
 麦畑通信 1個 300円
 とまと丸 1個 300円
 ピストーラ 1本 335円



コーヒーの部屋

食工房の自家焙煎コーヒーは、何故おいしい?

別に自惚れるわけではありませんが、複数のコーヒー好きの方から度々言われるものですから、食工房のコーヒー豆のどこが他の店の豆と違うのだろうか、分析してみたくなったというわけです。

道具も設備も経験も、その道一筋にやっているお店に比べれば、うちなんか多分お話にならないと思っています。

それなのに、食工房のコーヒーじゃないと・・・と言われるのは何故でしょうか。

単なるひいき舌のなせる業にしては、お得意さま方の視線はいつも熱いし、お付き合いも長続きしています。

そうですね・・・、一つだけ思い当たるフシがあります。

それは、あの「悪豆拾い」つまり「選別」です。

米、麦、豆など粒物農産品に数多く接する機会に恵まれた私は、コーヒー豆を見る時にも勤が働くようです。

違うとしたら、もうその一点だけのような気がします。

でも、もしそれがコーヒーの風味に決定的な差を生んでいるとしたら、これはなかなかのものですよ・・・。

私、パン屋としてもけっこう異色なのですが、コーヒー屋としても、全く特異な領域の住人なのかも知れません。

食工房の自家焙煎コーヒー、お試しいただけたら幸いです。

今月のおすすめ

エチオピアから・・・

モカ・イしがチエフェ G1



550円/100g

100gより計り売りいたします。

前回入荷のG2より上級グレードの豆です。

パッと見では分かりませんが、選別で大きな違いがあります。

風味の特長は基本的にイしがチエフェのものですが、さらに磨きかけたような感じです。



食工房の現場から

スタッフ 宮下



雪が降り始めてます

食工房へ通勤する車の運転中は、飯豊山を横目に、正面にと見ることができます。

山都に近づくほど飯豊山の姿は鮮明になり惚れ惚れしちゃいます。

なんともぜい沢な通勤ルートです。

10月の終わり近くから山頂に白い雪がかぶさったなあ、なんて見ていましたが、今や真っ白に雪化粧されています。

それがなんとも美しいです。

そんな真っ白な山を見る度に連想してしまうのは、シュトレン・・・、白い粉砂糖をまぶしたシュトレンと同じだあ、と見ちゃいます。職業病でしょうか・・・?

さて、そのシュトレンですが、絶賛製造中!です。

シュトレン製造の現場は3人体制でやっておりますが、シュトレンのあの形を作るのは社長・青木氏が一人でやっています。時には36個、時には54個・・・、一心不乱、集中力MAX状態です。

手際よすぎて、その大変さがわかりにくいですが!

職人さんですなあ。

そんなシュトレンは今年もおいしく出来上がってます。

今月の一言: え? 今年終わり?

2013年に会いましょう!

企画・通販強化月間



冬季は、それだけでなく人の動きが少なくなります。

ましてやこの山奥の食工房にご来店くださるお客さまは、希少な方ということになります。

毎年1月2月と、売り上げ確保に四苦八苦しています。

そこで来年、2013年1月と2月の2ヶ月間、通販強化月間を実施いたします。

何と!ご注文金額3000円までの範囲すべて送料半額、さらに3000円以上は送料無料でいたします。

ちょっと一品二品お試しいたい、そんな時でもお気軽にご利用いただけるのではないかと考えております。

この機会に、皆さまにはいろいろお試しいただけるのでは、また私も新たなお客さまにも出会えるのではないかと、そんな期待を込めて大出血覚悟のサービスです。

どうぞよろしくお願いたします。



ご依頼先への直送、承っております。

ご贈答品のお届けなどにご利用ください。

送り状に、ご依頼主のご指名・ご住所も明記されます。

またご要望により、イラスト入りメッセージカードを作成して同封するサービスもご利用いただけます。(無料)

編集後記

忙しく走り抜けたような気がするこの一年です。

食工房、もう早や9周年になろうとしています。

来年は10年目、このまま続けて行かれるかどうか一つの節目、試練の時とも言えます。

娘たちをいつまでも家に縛り付けておいていいものかどうか。新たなスタッフを雇い入れるには、とてどもとてども間に合う家計ではありません。

私もいい歳だし・・・。

いい仕事だとは思いますが、ちゃんと経済的にも再生産の流れに乗れなくては、次の世代に引き継ぐことは出来ませんね。

酵母種を継ぐようにうまく行けばいいのですが・・・。

それより何より、まずは皆さまに必要とされ、愛されるパン屋でなくては。

すべてはそこからですね。

しっかりと充実した10年目を過ごせるよう、気持ちも新たに新年を迎えたいと思っています。

どうぞ皆さまも、良いお年を迎えられますように。

そして2013年も、食工房よろしくお願いたします。



お問合せとご注文は・・・

TEL 0241-38-3102

FAXは、専用番号へお願します。

食工房へのFAXは 0241-38-3104

電子メールでのお問い合わせ、ご注文は、mikke@shokuko.com

〒969-4707

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 11:00~18:00 定休日 火、水

食工房のホームページ

URL <http://shokuko.com>

ブログ「飯豊の空の下から・・・」

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



(みきお)

