



食工房の

# パンだより

待春号(82号)2013年1月



新年おめでとうございます。



皆さま、それぞれに新しい年を迎えられたことと思います。願わくは、どなたにとってもこの一年が良い年でありますようにと、お祈り申し上げます。

そして、本年も相変わらずご愛顧賜りますよう、どうぞよろしくお祈り申し上げます。

振り返って昨年12月は、恒例となりましたシュトレンに沢山ご注文、ご用命いただき、まことにありがとうございました。おかげさまで食工房のシュトレンも、今では多くの方々の知る場所となり、あちこちからおしかったとご好評賜っております。

明けて新年は、通常の製造体制に戻り、品切れがちだった焼き菓子類の充実を計りたいと、一同張り切っております。また、今月と来月の二ヶ月間、期間限定の特別企画もございます。

この後にご案内しておりますので、どうぞ最後までご覧ください。



## Shokuko News

### 開店記念日

実は1月8日が、食工房の開店記念日です。皆さまのおかげで食工房も開業9周年を迎え、いよいよ10年目に入ります。

さらにそのあとはどうなるか・・・と、りあえずそれは置いて、まずはこの一年を確かな足取りで歩みたいと思っています。皆さまのご愛顧ご支援に支えられつつ。

1月13日(日)には、ささやかに開店記念のお振舞いを用意して、皆さまのご来店をお待ちしております。

### カカオフェスタ @ 食工房

幸せの香りと言われるカカオフレーバー。カカオから造られるココアやチョコレートは、最も好んで使われる製菓材料です。

食工房にも、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、現在4種類あります。

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、バ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お好きな銘柄のコーヒー豆100g

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。



### かぼちゃあんぱん・続行



かぼちゃあんのストックがまだありますので、当分の間続けられそうです。

おかげさまで、これもご好評いただいております。

最初、あんぱんが200円!?と驚きを露わにされた方も、今ではお一人で3個、4個と買って行かれます。

かぼちゃあんぱん、あなたもお一ついかがでしょうか?



かぼちゃあんぱん 1個 200円

### とまとれ・もうあぐ終了

ドライトマトが残り少なくなって来ました。もうじき終了です。

そのあとは、たまねぎパンが復活します。



### パン食をおいしく、オニオンスープ2種

#### その1 チキン風味のオニオンスープ

材料 4人分 鶏挽き肉 100g

玉ねぎ 大玉 1個

にんにく 1片

バター・オリーブ油・塩・コショウ 適宜

にんにくはみじん切り、玉ねぎは薄く半月切りに。フライパンにオリーブ油とバターを熱し、にんにくをいためて香りを出します。

次に玉ねぎを入れて、しんなりするまでいためます。鍋に移し、水約1ℓを注し、鶏挽き肉も入れて煮込みます。挽き肉が固まらないよう、初めのうち何回かかき混ぜます。玉ねぎがトロリと煮崩れ始めるくらいになったら、塩とコショウで味を付けます。

最後に、パセリのみじん切りを散らして出来上がり。

#### その2 ベーコンを使って、ミルク仕立てのオニオンスープ

材料 4人分 ベーコンスライス4枚

玉ねぎ 大玉 1個

牛乳 500cc

オリーブ油・塩・白コショウ 適宜

ベーコンは小間切りに、玉ねぎは薄く半月切りに。フライパンにオリーブ油を熱し、ベーコンをいためて油を出します。

玉ねぎを入れてしんなりするまでいためます。鍋に移し、水を約500cc注して煮込みます。玉ねぎがトロリとなるまで煮込んだら、ミルクを加えてもう少しの間煮込みます。

塩と白コショウで味を付けます。

※塩味は極力薄めに、ミルクの甘みを壊さないように。

仕上がり際に刻んだパセリを散らします。

寒い日が続きます  
あたたかい  
スープと  
パンで



元気が  
いよう!!

## コーヒーの部屋

### おいしいコーヒーのいれ方

甘みと酸味を生かすには・・・

モカやハイチまた樹上完熟などの銘柄に特長的な甘みや酸味を生かす、おいしいコーヒーのいれ方をご紹介します。

この場合、一番重要なポイントは、お湯の温度です。まず、やかんのお湯を十分沸騰させたら火から下ろし、蓋を開けて冷まします。(室温によって違いますが、大体5分位)もし細口の抽出用ポットを使う場合は、そちらに移してやはり蓋をしないで冷まします。(約3分位・湯温にして、90℃以下)抽出は、第一湯はゆっくりと慎重に、豆全体に湯が行き渡るように含ませることがポイント。

第二湯からは、スムーズに3分以内の原則に従って注ぎます。サービスする時に、一度軽く温め直しますが、熱くし過ぎないように注意してください。

デリケートな風味が、壊れてしまいます。

### 今月のおおあめ

ハイチから・・・

CMIA マー1/ブランシユ・スクリーン17~18グレード  
650円/100g

100gより計り売りいたします。

太粒樹上完熟豆の芳醇な味と香りを、存分にお楽しみいただける、ブルーマウンテンに匹敵する逸品です。

### カフェクラブの集い (々々の開催)

1月27日(日)午後1時頃から・終了随時

おいしいコーヒーの抽出の仕方、マスターしていただけます。あとは、楽しいおしゃべりで過ごしましょう。

参加費 お一人1000円(コーヒー飲み放題+焼き菓子)



2013年!

新年あけましておめでとございます。

毎年、年末と年始には思うのですが、1年が早い!!ですね。しかし、昨年も無事食工房のスタッフとして1年を終えることが出来ました。

ありがとうございました。

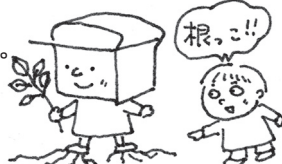
2012年も沢山の方と、お店や百姓市・アグリカフェなどで会いすることが出来て本当に良かったです。

パン屋の食工房と言うと、知っている人は結構いてくれて、先日田島にお住いの方が「いつか行こうと思って(広告が何かの)切り抜きを取ってあるんです。」と仰るものだから、感動しました!

このように食工房が、会津に根付いて行っている瞬間に立ち会えるのは、何とも楽しいひと時ですね。

今年も微力ながら食工房の根っこを伸ばすようにがんばりたいと思います。

2013年もどうぞよろしくおねがいたします。



## 企画・通販強化月間

今月と来月、通販ご利用を促進したいと考え、送料の割引サービスを実施いたします。

ご注文金額3000円までの範囲すべて送料半額になります。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。

どうぞよろしく願いいたします。

なお、定額定期便のお客さまは、この期間の送料を無料にいたします。

※送料分、詰合せの品物を多くすることで、ご了承ください。

### 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)

皆さまのご用命、お問い合わせをお待ちいたしております。

### 代金引き換え発送、ご利用いただけます。

宅配便の配達時に代金を精算出来ます。

あとで、金融機関に出かける必要がありません。

手数料として、300円加算になります。

### 編集後記

年末年始の休業期間中にお届け、と思っていましたが、そうは行きませんでした。

まあ、当然と言えば当然。

休むべき時は休まなくては、いい仕事は出来ません。

と言っている間に、お休みも終わり、明日から営業再開。

実は不覚にも、風邪を引いてしまい、ちょっと大変です。

ま、何とかなるでしょう。

さて、この一年が、食工房にとってどのような一年になるか、正直申し上げて見当が付きません。

それだけ世の中不透明、まして福島に置かれた現状の先行きは言うに及ばず。

でも、がんばります。がんばれそうです。

皆さまには、「よろしく!!」です。

(みきお)

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

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/>

