



食工房の

パンだより

春の

日差し号(83号)2013年2月



毎度お世話になっております。

皆さま、寒さも厳しいこの季節、いかがお過ごしですか。この冬、会津は雪が多く、除雪に苦労しています。でも、この雪があればこそ、農作物の豊かさも約束されているというものです。

原発事故から間もなく二年。環境も農作物も、ほとんど心配のなくなった会津です。もちろん、今後の状況は注視してはなりません、いたずらに恐れる必要はなくなったと申し上げます。今年の沼ノ平産のライ麦と小麦の収穫も、楽しみにしています。

かぼちゃもトマトも楽しみです。もちろんその背景には、個々の生産者の不断の努力があることを、どうぞお忘れなく。

1mを超す根雪の下、畑は春の雪融けを待っています。

さて今月も、いろいろとお知らせすることがあります。どうぞ最後までご覧ください。



Shokuko News



店主帰郷のため、製造休業のお知らせ

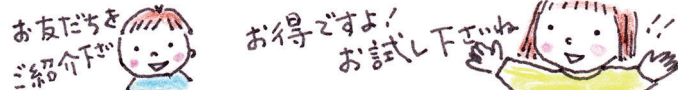
2月25日～3月4日、店主が郷里の高知に出かけますので、製造のみお休みさせていただきます。

ただし、店は通常のカレンダー通りに営業しております。出かける前に、焼き菓子など沢山作り溜めて参りますので、ご来店方どうぞよろしくお願ひ申し上げます。



たゞいま、送料割引期間中であ!

通販ご利用のお客さま、今月も送料の割引サービスを実施しています。詳しくは、裏面のご案内をご覧ください。



「キビタン市場」に、出店(予定)

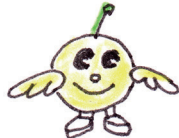
福島県の主導による県産品の販売サイト「キビタン市場」に、食工房も出店を申し込んでいます。

申請が通れば、3月からネットショップでのご購入が可能となります。

便利なクレジットカード決済もサポートされます。

詳細は、出店決定後にお知らせいたします。

どうぞご期待ください。



かぼちゃあんぱん・間もなく終了

ご好評いただいておりますかぼちゃあんぱん、かぼちゃあんのストックが無くなりましたので、間もなく終了となります。その後は、昨年もお好評賜りました「濃乃あん丸」を再開の予定です。



ブラウニー・バレンタインギフトパッケージ

食工房のブラウニーは、高カカオ系です。チョコレートそのものと言ってもいいくらいです。そして、自家製の文旦ピールと秘密のスパイスワークで、飛び切りデリシャス。そして、大人の味です。バレンタインギフトとしても、ふさわしいキャラクターを備えています。たゞいま、バレンタイン専用のギフトパッケージをご用意して、皆さまのご利用をお待ちしております。

ブラウニー・バレンタインギフトパッケージ 1個 520円



なおこれとは別にデザインされた、ギフト用パッケージもご用意しております。

用途に合わせてご利用ください。価格は同一です。



バレンタインパッケージラベル



オリジナルギフトパッケージラベル

たまねぎパンがおいしい!



あちこちのパン屋さんで、たまねぎパンを見かけます。みなそれぞれおいしいのだと思いますが、食工房のたまねぎパンも、まだ召し上がったことのない方、ぜひお試しください。

オートミールを配合してこねたパン生地に、スライスした生の玉ねぎを入れて焼きました。

オーブントースターと電子レンジを併用して焼き戻して、そこにバターをからめて召し上がってみてください。

温かいスープがあれば、最高のパン食メニューになること受け合います。

たまねぎパン 1個 300円

※先月号でご紹介した、オニオンスープといい相性です。



コーヒーの部屋

食工房の自家焙煎コーヒー

基本は、フェアトレード&オーガニック

食工房の自家焙煎コーヒー豆は、現在も取り引きしている第三世界ショップとのお付き合いが、そもそもの始まりです。コーヒー生産者の現状を少しでも改善するために、ある時は命がけでプロジェクトに取り組まなければならなかったフェアトレードを、私たちはコーヒー豆を購入することで応援して来ました。

一方で、生産者消費者の双方の安全のために、農薬や化学肥料の使用を抑制することも大変重要な取り組みで、フェアトレードとオーガニックは、関わりの深い取り組みなのです。

食工房では現在、第三世界ショップの他複数の業者と取り引きをしていますが、いずれも産直を重視し、品質へのこだわりからオーガニックにも理解のある業者を選んでお付き合いしています。

今月のおすすめ

セラード・樹上完熟 ミディアムロースト

ブラジルの南東部に位置するセラード地区、高原地帯のこの地域は、コーヒー豆の大規模栽培に適した土地柄です。この地の利を生かして、有機栽培・樹上完熟・天日乾燥・ナチュラル精製が実現しています。

しかも、流通業者を介さず東京に自社営業所を構えて産直を展開する「セラードコーヒー」は、当然のことながらフェアトレードにも貢献しています。

品質と共に思想性にも共感出来るセラードのコーヒー、お手にとっていただけたら幸いです。

セラード・樹上完熟 ミディアムロースト

100g(1計り) 500円/100g

おいしいコーヒーのいれ方、ご指導いたします。

いつでもお気軽にお尋ねください。

店頭にて、あるいはお電話、メール、お手紙、何でも結構です。

食工房の現場から

スタッフ 宮下

また会う日まで

お別れが近づいています。

みんな大好き「かぼちゃあんぱん」...

突如として食工房に現れて、みなさまのハートをワシブかみ。

あっ、という間に人気商品と呼ばれる座についてしまった「かぼちゃあんぱん」、人気絶頂のまま、休止します。

なぜなら、餡子がもうなくなるから...

今年の5月頃、かぼちゃの餡子はまだ種でした。

種から始まり、すくすくと成長したかぼちゃは、あの今年の干ばつにも耐えてたくさんのかぼちゃを実らせました。

そしてそこから製造主任・マヤ先輩の戦いが始まります。

かぼちゃの皮を剥く、種をえぐり取る、実を刻む、蒸す、マッシュする、ドでかい鍋で水分飛ばしながら混ぜる、味付ける、火傷する...そんな工程を何度繰り返したことが!

そのおかげで、かぼちゃあんぱんをたくさん世に送り出すことができたのですが、間もなく、休止です。

次に会えるのは9月頃でしょうか。

なので、今月はしばしの別れを惜しんで、存分にかぼちゃあんぱんを味わってください!

木のへらです

企画・通販強化月間 実施中!!

先月より今月いっぱい、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しております。

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、また私どもは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。

ご依頼先への直送も、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。

代金引き換え発送、ご利用いただけます。

代引き手数料として、300円加算になります。

今後、ネットショップ開店が実現した場合、送料の規定を変更することになる予定です。

現在よりも、お得なご提案が出来るよう、宅配業者とも交渉中です。

通販のご利用、どうぞよろしくお願いいたします。

編集後記

時間が経つのは本当に速い!と感じます。

歳のせいもあるでしょうか?

その分、時間内に出来ることの量は、減って行くのだと覚悟しなくてはなりません。

「量より質」、この言葉の重みを、何より今一番に感じている私です。

良い仕事をして、皆さまの記憶に残るパン屋でありたいと思います。

何しろ食べ物の仕事は、造ったものは食べられて無くなってしまふのが宿命ですから。

体力も必要なパン屋の仕事を、いつまで続けられるでしょう。

健康維持、体力維持、そしてまた健全なる精神性の維持、そのバランス...つまりは一生勉強とすることでしょうか。

その心がけを忘れずに、頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。(幹)

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
〒969-4107

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 11:00~18:00 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/>