



食工房の

パンだより

深まる秋号(91号)2013年10月

毎度お世話になっております。



10月、過ごしやすい季節がやって来ました！
皆さま、ごきげんいかがですか。
豊かな実りとそして食欲も増して、私はまさにおいしい季節です。

食工房では、かぼちゃあんぱん、とまと丸、そしてみりんのパンが製造再開となっております。

この季節、外へお出かけの際は、便利で重宝な携行食として、ぜひパンをお持ちください。

食工房のパンは、皆さまの体力をしっかりと支えます。

話しは変わって、早いもので今年もシュトレンのご予約を承る時節となりました。

このパンだよりの告知を以て、受け付け開始といたします。

この後のご案内を、どうぞご覧ください。

今回も、いろいろのご案内申し上げることが沢山あります。

隅々までご覧いただければ幸いです。



シュトレンのご予約・受付開始！

一年経つのがとても早い！ そんな気がしませんか？
クリスマスはまだ先の話しですが、シュトレンの仕込みはじかに始まります。

その前に、皆さまからご予約をいただかなければ・・・

香りが自慢の食工房のシュトレン、今年もレシピは変えませ

ん！ いつもの味を大切にします。

価格も据え置きです。

皆さまには、相変わらずのご利用を・・・！

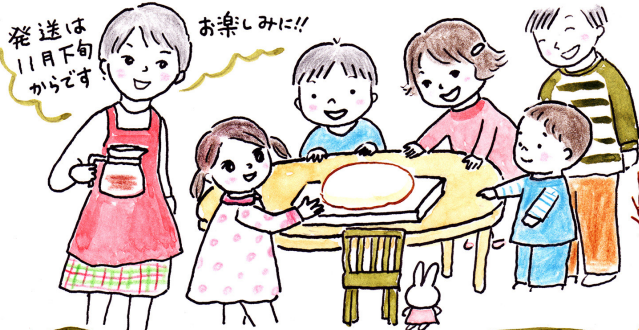
どうぞどうぞ、よろしく願いいたします。



食工房のシュトレン 1本 2700円
1/2カット 1500円

※プラス100円にて、オリジナルキフトパッケージになります。

※ギフト用発送も承ります。ご依頼先へ直送が可能です。



百姓市・ご利用ありがとうございました。

今シーズンもご利用ありがとうございました。

百姓市は、10月6日を最後に、来年までお休みとなります。

食工房にご用の方は、本店の方へぜひお越しください。

ご来店、お待ちしております。



パン食メニューの昼食会・開催！

食工房開業の頃、「パン食メニューの試食会」という名称で、度々開催していましたが、その後はおかげさまで忙しくなり、ここ数年来開催出来ずにいました。

この度、同じ町内にある茶房・千さんのご協力を得て、今度は「パン食メニューの昼食会」と銘打って、本格的にパンを中心の食卓を楽しんでいただくイベントを企画してみました。

皆さまのご参加をお誘い申し上げます。

なお、準備の都合上予約制となっております。

どうぞお早めにお問合せまたはお申込みください。

どんなメニューかな？

パン食メニューの昼食会

10月27日(日)午後1~3時

茶房・千にて

喜多方市山都町字木曾525 0241-38-2272

参加費 1500円

★お問合せと参加お申し込みは、茶房・千または食工房へ



「会津・麦プロジェクト」

以前、「飯豊小麦プロジェクト」という名前で、地元産の小麦の生産と消費を拡大定着させるための取り組みを考えていました。

ところが、この度の震災と原子力災害によって挫折中断し、そのままになっていました。

しかし、2年半が経過する間に状況も好転しつつあることから、プロジェクトの再開を目論んでいるところです。

そして、小麦プロジェクトではなく、ライ麦あるいはその他の麦も視野に入れて、「会津・麦プロジェクト」で行くことにしました。

現在、ライ麦も小麦も生産と原材料への使用を再開していることは、すでにご報告済みです。

作物の検査体制も整い、検査結果も連続して不検出となっておりますので、皆さまにご迷惑が及ぶ状況ではありません。

もちろん今後も監視を緩めるつもりはありませんので、ご安心してお付き合いください。

賛同してくださるパン屋さん、農家さん、そして消費者の皆さん、どうぞよろしく願いいたします。

皆さまからの反応、お待ちしております。



小麦の新芽



ライ麦の新芽

今年・2013年秋、3軒の農家さんで、ライ麦と小麦を作付けしています。

来春、圃場見学会を開催出来る予定です。

自給自足で、TPPを無力化しよう！

食べ物は安全なものたべたいです!!

ホストハーベスト、遺伝子組み替え、添加物の規制がゆるくなるTPPに反対です!!



コーヒーの部屋

深煎りコーヒーがおいしい季節

これから先、寒さの季節がやって来ると、身体の温まる飲み物が恋しくなりますね。
 コーヒーと言えば、カフェ・オ・レとか、カフェ・ラ・テなど。
 また、ウイスキーをちょっぴり効かせたアイリッシュコーヒーもいいですね。
 いずれもコーヒー豆は、深煎りのものを使います。
 フレンチローストとかイタリアンローストなどと呼ばれます。
 食工房でもメニューにラインアップしていますので、ぜひお試しください。

ペルー産・コチャパンパ / フレンチロースト
 イタリアンロースト兼用
 600円 / 100g

食工房のおおめしミビ

スペシャルカフェ・ラ・テ

深煎りのコーヒー豆を極細びきし、エスプレッソポットで抽出。その間に、鍋にミルクと砂糖とシナモンを入れて火にかけ、沸かします。
 コーヒー3に対しミルク7の割合でマグカップに注ぎます。最後に、ウイスキーを小さじ1/2ほど加えて出来上がり。
 ポイントは、コーヒーもミルクも熱々に、砂糖はたっぷり入れて甘みを強くすることです。
 シナモンも、十分効かせてください。
 身体が温まること受け合います。
 ※お車を運転される時は、召し上がらないでくださいね。



食工房の現場から スタッフ 宮下

2013年度も終了ですね。

百姓市。終了の季節がやってまいりました。今年はずっと涼しく過ごしやすかったですね。
 今や話題にもならなくなってきた、山都町から山形県へ抜ける林道。
 開通!わーい!そして崩落!!
 えー?!!?と、まあ、35年かけて開通したというのに、1ヶ月ほどで不通になるとは…。百姓市にとっては東の間の集客アップでした。
 山形県のお立ち寄りいただいた方々、ありがとうございます。またいつの日か会いましょう!
 さて、百姓市が終わると、もう、白いアイツの丸い背中が見えてきます。
 飯豊連峰くん!ではなくてシュトレくんです。
 間もなく予約開始の頃ではないでしょうか。
 アイツを思い浮かべると、なんだか鼻の奥の方でいい匂いがよみがえってくるようです。
 ホント、いい香りですね。今年も楽しみです。
 10月の会津は段々と紅葉が始まっていく良い季節です。きっと崩落した林道の紅葉もキレイだったのではないのでしょうか。
 かぼちゃあんパン片手に行ってみたかったですね。



通販ご利用ください。

食工房では、遠方への発送も承っております。これから年末にかけて、ご贈答の機会が増えますね。毎年ご好評いただいている「シュトレギフト」、今年もいかがですか。
 ご依頼先へ、メッセージカードを添えて直送が可能です。シュトレンのみでも、他のものと詰め合わせでも、ご要望に応じアレンジいたします。
 ご利用、どうぞよろしくお願いいたします。
 なお、期間限定・送料無料サービスも予定しております。

一年間定期便のご案内

一年間、毎月一度、定額のパッケージをお届けします。内容は、ご自由に設定していただけます。2000円/回から承ります。代金を一括前納していただく方には、年末シュトレプレゼントの特典があります。お申し込み、お待ちしております。その他詳細については、どうぞ遠慮なくお問い合わせください。



編集後記

今月は、発行がすっかり遅れてしまいました。まあ、でも、何とか出せて、やれやれと一息ついてます。何と言っても今月は、27日の「パン食メニューの昼食会」のことを、早くお知らせしたかった…。本当に久しぶりの開催です。多分、6年ぶりです。盛会になればいいなと思っています。皆さまのご参加お申し込みをお待ちしています。どうぞよろしく!

話しは変わりますが、この一年が終われば、食工房は10年営業したことになります。まだあと二月以上ありますが…。これまでの時間の長さや皆さまからいただいたご恩の数々を思い出しながら、感慨に耽ることの多いこの頃です。来年早々、10周年記念の何かが出来るようなら上首尾。心がけたいと思います。どうぞ今後とも、お付き合いのほどよろしくお願いいたします。



お問合せとご注文は...
 TEL 0241-38-3102 FAX 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
<http://shokuko.com>
 ブログ「飯豊の空の下から・・・」
<http://shokuko.com/myblog/>
 食工房・キビタン市場オンラインショップ
<http://kibiichi.com/052/>

