食工房のパンだより

小春日和号(92号)2013年11月

毎度お世話になっております。

11月です。
こちら東北会津では、時雨と小春日和が交互にやって来る毎に、少しずつ寒さが増しています。
やがて時雨がみぞれに変わり、晴れの日も少なくなると、いよいよ冬の到来です。
日もどんどん短くなり、何となく心細い気持ちにさせるこの季節ですが、還暦を過ぎた私自身の人生の秋と、やがてやって来る終わりの時を想いながら、ここ数年、この季節を特別の感慨をもって過ごす私です。
願わくは、一生現役でパンを焼いていたい。
皆さまに喜ばれる仕事を続けたいと思っています。
そんな私を支えて、連れ合いはもちろんですが、二人の娘もがんばってくれています。
食工房の行く末を、どうぞいつまでもよろしくお願いいたします。
さて今月も、お知らせしたいことといっぱいです。
どうぞ隅々までご覧ください。

Shokuko News

シュトレンのご予約・承り中！

250本限定

10月にご予約の受け付けを開始して以来、
続々とご予約を賜っております。
今月下旬からは、ご要望に合わせて出荷開始となります。
クリスマスに間に合わせたい方は12月上旬の内に、遅くて良い方も12月15日までにご予約ください。
ギフト発送をご用命の方は、ご希望の日時に間に合うよう、なるべくお早めにご予約ください。
皆さまのご用命、お待ちしております。

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、オリジナルギ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。
化粧箱と外包・(オリジナルメッセージカード付)をご希望の方は、別途150円必要です。

ワ〜イ!! プレゼントだ!!

クッキー類、品薄になるかも・・・

毎年、シュトレンシーズンの恒例です。
クッキーを焼く時間が無くなるのですね。
食工房のクッキー類は、どれも皆それぞれに人気があって、在庫して置けば手堅く売れるのですが、この時期どうしても品薄になります。
出来る限り製造したいと思っていますが、品切れの際はどうぞ悪しからずご容赦ください。

がんばるよ。 パンやのおじさん、クッキーたべたいよ ほしいよ!! クリスマスにジンジャークッキーたべたい!! (去年も言った)

今更ながら おいしい！
堅焼き黒パンとプンパニッケル

地元山都町沼ノ平産のライ麦に切り替えてから、ライ麦のパンがおいしくなりました。
中でも使用割合の多い堅焼き黒パンとプンパニッケルは、本当に今更のようにおいしいです。
穀物の風味、酵母の風味が、生き生きと感じられます。
食べれば、まるで生命力が乗り移って来るようです。
これは、身体にも心にも効きます。
私の日常食です。あなたも、ぜひ！

(ライ麦全粒粉33%入り)

堅焼き黒パン・大 1本 570円
1/2カット 290円
特大もあります。940円
プンパニッケル 1本 450円
(ライ麦全粒粉100%使用)

「パン食をおいしく！」

食工房の料理ノート

塩鮭の油焼き

パン食をおいしく楽しむための一品、今月は「塩鮭の油焼き」をご紹介します。

材料：4人分
塩鮭切り身　4枚
刻みネギ　お椀一杯くらい
きのこ(ぶなしめじ・まいたけなど何でも可)　お椀一杯くらい
オリーブ油　大さじ2杯
塩・コショウ　適宜

底の平らな、蓋の出来るフライパンを用意します。
ソテーパン・スキレットパン・ぎょうざ鍋、何でも結構です。

つくり方

フライパンにオリーブ油を垂らして熱します。
鮭の切り身を並べて、強火で両面に焦げ目を付けます。
きのこと刻みネギを全体に散らばるように入れ、1cup の水を注して蓋をし、そのままの火力で蒸し焼きします。
数分してきのこがしんなりして来たら、適宜塩とコショウで調味します。
もう一度蓋をして、1〜2分程度蒸し焼きします。
※汁気が少し残るくらいに仕上げます。
盛り付ける時は、鮭の切り身を置いて、きのことネギを上に被せるようにします。
その上から、鍋に残っている汁を振りかけます。
食べ終わりの頃、最後に皿に残った汁を、パンに吸い取らせて食べると最高です。

コーヒーの部屋

食工房テイストの肝は、スィート&マイルド

多くの皆さまから、ご好評いただいている食工房の自家焙煎コーヒー豆、その特長を決定付けているのが、食工房テイストです。
そのキャラクターの中で重要なのは、スィートつまり甘みとマイルドつまり酸味の柔らかさの二つと言うことになります。
この二つが、日く食工房テイストの「肝」です。
そしてそれは、先ず銘柄と脱果精製法を含めた生豆の選定、焙煎前の手選別、そして焙煎、これら三つに時間をかけて築いたノウハウによって実現しています。
食工房テイスト、どうぞ心行くまでご賞味ください。

セラード・樹上完熟／ミディアムロースト
500円／100g

ペルー産・コチャパンパ／ミディアムロースト
500円／100g

ハイチ・マールブランシュ／ミディアムロースト
650円／100g

ふくしま オーガニックフェスタ 2013

日時 11/23・土 10:00～16:00

場所 ビッグパレットふくしま 福島県郡山市南 2-52

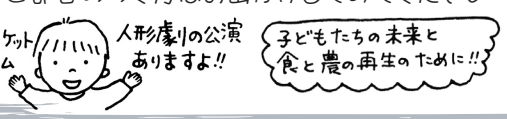
入場無料

福島県内の有機農家、加工品製造者などが一同に集う大イベントです。
生産者と消費者の交流も大きなテーマの一つです。
多くの皆さまにご来場いただきますよう、ご案内申し上げます。

食工房の現場から　スタッフ宮下

百姓市、再び!

今年の百姓市が終了して早1ヶ月。
ちょっと寂しくなったなぁ、と思ってくれた方。
何と! 11/23(土)に郡山市の「ビッグパレットふくしま」で開催されるオーガニックフェスタに百姓市がお目見えします。
福島県内の有機農業生産者さんやオーガニック素材を使っている加工業・飲食業の方が集まります。
そこに百姓市として出展をします。
ビッグパレット内の屋外展示場なので、たぶん、寒いのではないかと思います。
夏の百姓市とは違った気候と品揃えが新鮮かも。
ところで、オーガニックフェスタのチラシをご覧になりましたでしょうか?
そう!われらが青木真知子先生のかわいいイラストがバーンと使用されております。
野菜や果物、コットンやオイル瓶などなどをリースにしたやさしい風合いのイラストで、とても素敵です。
オーガニックフェスタに行きたくなること間違いないでしょう!
というわけで、ご都合のつく方はお出かけしてみてくださいね。



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「シュトレンギフト」、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。(詳細は、お問い合わせください。)
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。

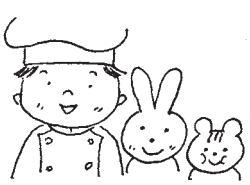
年間定額定期便のご案内

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、年末シュトレン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、どうぞご遠慮なくお問い合わせください。

編集後記

さあ、いよいよシュトレン態勢です。
ますます忙しくなります。
風邪なんか引いていられません。
それなのに今、微妙に風邪気味です。
でも、この半年ほどの間、毎朝体操してジョギングして、健康管理と体力維持を心がけたおかげでしょうか、倒れて寝込むまでは行きません。
何とか乗り切れそうです。

そして今月来月を無事に過ごせば、前号でも申し上げましたが、食工房も開業10周年ということになるのですね。
10年の間に私も歳を取り、設備も幾分老朽化しましたが、まだまだ止めるわけには行きません。
娘たちも、すっかり成長して数段スキルアップしましたから、もういつ道を開けてもいいのです。
食工房は、ずっと先まで続いて行って欲しいと願っています。
いい仕事ですから。
どうぞこれからも食工房をよろしくお願いいたします。

(みきお)

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/