



食工房の

パンだより

雪起し号(93号)2013年12月



毎度お世話になっております。



早いもので、2013年もあとわずかとなりました。食工房は、この一年が過ぎれば、来年早々開業10周年となります。

思えば長いような短いような、無我夢中の10年間だったような感じがしています。

そして一つ確かなことは、これまで続けて来られたのは皆さまのご愛顧のおかげだということ。

この仕事を通じて、どれほど沢山の方々にお世話になったか知れません。

最近、以前にも増して、この仕事を心から良い仕事だと思うようになりました。

手伝ってくれる娘たちも、今では本気になってこの仕事に参加しています。

食工房の今後を、くれぐれもよろしくと改めてお願い申し上げます。

さて、今月もお知らせ沢山です。

最後までお目通しいただければ幸いです。



シュトレンのご予約・締切間近!

10月にご予約の受け付けを開始して以来、次々とご予約を賜わり、そろそろ予定数に達しそうです。

出荷もすでに始まり、お召し上がりになった方から、「おいしくいただいております。」と、うれしいお便りも頂戴しています。

クリスマス過ぎてからの納品になるかも知れませんが、まだ少しご注文いただく余裕がありますので、最後までどうぞよろしくお願いいたします。

食工房のシュトレン 1本 2700円
約800gあります **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いたします。

※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。



年末年始の休業について

年内は、**29日(日)**まで営業します。

ただし、パン焼きの最終は**26日**です。

来年は、**1月9日(木)**より再開します。

12月30日~1月8日 休業いたします。

お間違えのないよう、よろしくお願いいたします。



店頭コーヒーサービスしています。



12月・1月・2月の間、店頭にてコーヒーサービス実施中です。シュトレンはじめ、焼き菓子の試食も用意いたします。

店頭にて、コーヒーブレイク!お楽しみください。

雪の日、2倍ポイントプレゼント



雪が降った日にご来店の方には、ポイントカードの点数を2倍差し上げます。

シュトレンのお振る舞いをやります。

12月22日と23日の両日、店頭にて特大シュトレンの切り分けお振る舞いをやります。

ご家族、ご親戚、ご友人、お知り合いの方々、お誘いあわせの上、ぜひご来店ください。



「麦畑通信」



12月、麦畑にも雪が降りました。

また春が来るまで、小麦もライ麦も雪の下で眠ります。

来春、雪融けを待っていたように、たくましく芽吹いてくる麦の青葉を見るのが、今から楽しみです。



この度、食工房・キビタン市場店とは別に、Web ページ上でお買い物をしていただけるサイトを立ち上げました。

こちらは、ショッピングモールではなく、食工房専用のオンラインストアのページとなっております。

シンプルで分かりやすい表示、商品の解説も詳しく掲載しています。

代金のお支払方法は、クレジットカード即時払いまたは代金引換便をご利用いただけます。

なお、食工房・キビタン市場店は、来年2月で終了の予定です。オンラインでのお買い物は、**SHOKUKO STORE** をご利用ください。

<https://shokuko.stores.jp/#/>
皆様のご利用をお待ちしております。

10周年記念粗品プレゼント

来年、1月9日よりご来店の方先着150名様に、粗品を進呈いたします。

何を差し上げるかは、当日までのお楽しみです。

また、10周年を記念して1月2月の2ヶ月間、送料の割引サービスを実施いたします。

詳しいことは、裏面の「通販のご案内」をご覧ください。

看板坊やも10年
立ち続けました



☕ コーヒーの部屋 ☕ 苦みの苦手な方に・・・

コーヒーは苦いもの・・・、そうには違いありませんが、同じ「苦い」でもいろいろありまして、シャープな切れ味の苦みもあれば、ズーンと重い苦み、あるいはやわらかい苦みなんてのもあります。

そして、どちらかと言うと苦みは苦手・・・という方にも、おすすめしたいのが食工房テイストです。

コーヒーの風味の原点、あのロースト香の香ばしさ、そして苦みを言い表すとしたら「スッキリ」でしょうか。

それから、フルーティーな酸味ですね。

微かに甘みも備わって、それらのバランスで食工房テイストが構成されています。

全く嫌みのない、ひよっとすると優等生的・・・?でも記憶に残る秀逸な味わいを目指しています。

今月のおすすめは

食工房カフェブレンドNo.1 510円/100g

100gより計り売りにて承ります。



コ-ヒ-のおともには...
何がお好きですか?
ブラウニー? エルフの焼菓子?
かぼちゃあんぱん? カネアツラ?
色々楽しんで下さいね!!

ひと言メモ

スッキリ軽やかな苦みを楽しみたい時は、豆は粗挽きに抽出は高温短時間で。(2分以内)

酸味とコクを出したい時は、挽きは細かく抽出は低温である程度時間をかけます。(ただし、3分以内)



食工房の現場から

スタッフ

宮下

2013年もありがとうございました。

「今年もお世話になりました!」なんて言う時季がやってまいりました・・・。そして毎年思うのです。1年が早い・・・。ついこの間NHKで「八重の桜」が始まったと思いきや、もう最終回です。

食工房の年末の風物詩シュトレン作りも大詰めです。シュトレンやスコーンなどなど、お客様から沢山ご注文をいただいて忙しい12月になりそうです。

忙しい食工房でも、15時の休憩というのがあります。

自家焙煎コーヒー付きです。

食工房のお菓子もよく出て来ます。なんとも贅沢タイムですが、これはスタッフ特典です。むふふ。

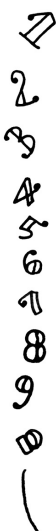
時々おやつを持参すると面白いことが起きます。

「材料はなんだ?」「どんな機械を使ってるか」「どうやって造るか」「パッケージは・・・」などなど、製造談義&品評会スタート。

みなさん根っからの職人気質で面白い話が聞けるんですよ。これもスタッフ特典・・・かな?

さて、今季の冬は寒い、寒いと言われておりますので、体調に気を付けて年を越して下さいませ。

それでは、また来年お会いしましょう~!



10周年記念、送料割引サービス ☺

年明け1月より2月末日までの2ヶ月間、食工房開業10周年の感謝の気持ちを込めて、通販の送料を割引させていただきます。通常ご注文5000円以上で無料扱いのところ、3000円以上で無料といたします。

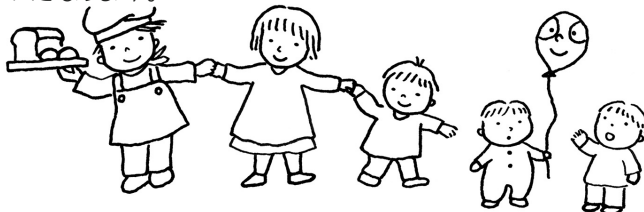
さらに3000円までの範囲は、ご注文金額に関わらず送料半額サービスを適用いたします。

★ご注意

キビタン市場店と **SHOKUKO STORE** は、送料の半額サービス設定が出来ません。ご了承ください。

3000円以下のご注文の場合は、食工房宛直接メールまたはFAXでご注文ください。

定期便ご利用の方は、この期間の送料はすべて無料サービスとなります。



編集後記

さあ、いよいよ大詰めです。

シュトレンの出荷ももう一息。

皆さまのご愛顧のおかげで、今年も無事に終われそうです。

ひとえに感謝の言葉あるのみ。

「ありがとうございました!!!」

そしてこの年末と明けて年始は、食工房にとっても私個人にとっても、特別な感慨を以て過ごす時間となりそうです。

10年・・・。

あっという間に過ぎたようでも、長い長い時間であったこともまた確かです。

パン屋としての私も、自分で言うのも何ですが、確実に成長し自信をつけさせていただきました。

初めの頃のことを思うと、全くお恥ずかしい・・・。

ですから、その分は今後お返しさせていただきます。

娘たちの力も借りながら・・・。

どうぞご期待ください。

それでは、どちらさまも良いお年をお迎えください。



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/>

