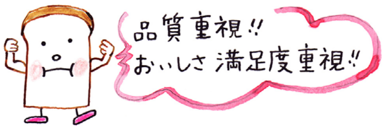
食工房の パンだより

雪割り号（96号）2014年3月

毎度お世話になっております。

こんにちわ食工房です。
この冬は、雪国会津で雪が少なく、いつもは雪の少ない関東などで大雪になるという、何やら異変を感じる天候でした。
備えのない地域に大雪で、大変な被害も出ました。
関係者の皆さまには、心よりお見舞い申し上げます。
でも、春はもうすぐ近くまで来ています。
がんばりましょう。

さて、食工房は、スタッフさんが一人退職されましたので、また家族だけの体制になりました。
ここ当分は、新たに人を雇うことはしないで、連れ合いと娘二人、四人でがんばって見ようと思っています。
だからと言って、仕事の質を落とさないよう、一層気を引き締めて仕事に臨む覚悟です。
今後もっともっと忙しくなるようなら、また新しいスタッフさんが登場ということになるかも・・・。
春に向かって、いろいろと新しい試みも思案中です。
食工房を、今後ともよろしくお願いいたします。



Shokuko News

帰郷のため臨時休業します。

3月4日〜12日（11・12日は定休日です。）

郷里の高知で今年94歳になる母を見舞いに帰郷します。
各方面にご迷惑をかけることになりますが、どうぞ悪しからずご了承ください。
なお、休業中も、お電話やFAXあるいはメールでのお問合せやご注文の受け付けはしていますので、いつでもご連絡ください。（出荷対応は、再開後になります。）
今回は、製造だけでなく店も閉めていますので、お間違えのないようお願いいたします。

きんとん丸のあとは、あん丸です。

柚子きんとん丸が好評です。
おかげさまで、3月のうちに終了となりそうです。
そのあとは、また小豆のあんぱんですね。
今年は、特別なサプライズがあります。
地元相川の目の前の畑で、地元のおばあちゃんが作った小豆を、食工房であんこに加工します。
どんなあんぱんが登場するか、どうぞお楽しみに！

消費税率改定に伴う商品価格の改定について

皆さまご存じの通り、この4月から消費税率が変わります。
5%から8%へ、さらにこの先10%への変更も決まっています。

食工房ではこれまで、消費税をいただかない前提の価格設定でやって来ました。
以前、消費税を含めた価格設定をしましたが、
その後2005年の8月、消費税をいただかないことにして、値下げを敢行した経緯があります。

今後は、消費税をいただかないという抵抗も難しくなりそうですので、規定通り消費税を上乗せした価格を付けさせていただきます。

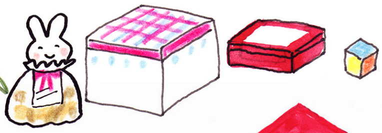
実質かなりの幅の値上げになりますが、その分が食工房の実入りになるわけではないことをご理解いただき、何卒ご了承賜りますようよろしくお願いいたします。
なお近々、新しい価格の一覧を公表いたします。

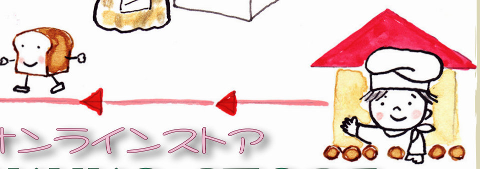
ギフトパッケージのご用命 承ります

ご予算に合わせて、またご希望の内容に合わせて、特別な包装単位（小袋・個包装など）でのアレンジも可能です。

また、Machikoのイラストワークによる、バースデーカードやその他ギフトカード、あるいは専用オリジナルのし紙デザインなども、ご好評いただいております。

どのようなご希望でもご相談に応じますので、どうぞご遠慮なくお問い合わせください。





食工房オンラインストア SHOKUKO STORE

次々、品目を追加しています！

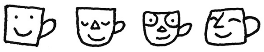
代金のお支払方法は、クレジットカード決済、コンビニ決済、または代金引換便をご利用いただけます。
オンラインでのお買い物は、**SHOKUKO STORE** をご利用ください。 https://shokuko.stores.jp/#!/
皆さまのご利用をお待ちしております。
★カリーマサラとコーヒー豆もご購入いただけます。

コーヒーの部屋

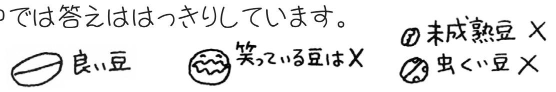
たまには、店長の独り言でも・・・

<2009年2月のブログ記事より>

「地味な仕事に支えられている」



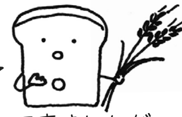
ここ何年間か、女の子たちに人気の職業と言えばパン屋（ベーカリー）と菓子屋（パティスリー）が筆頭、そして中高年の男性に人気の職業の一つがコーヒーロースターだそうで、食工房はその両方を掛け持ちしている格好なんですね。
極最近は業績も上がり始めましたので、羨ましがられる側面もあるかも知れません。
しかし実際には、毎日の地味な仕事の積み重ねで、その割には金銭的な報いは少ないと言わなければなりません。
では何故そんな職業を選んだのかと言われそうですが、そこはそれ、また違ったところに価値を見出しているからだと、私の中では答えははっきりしています。



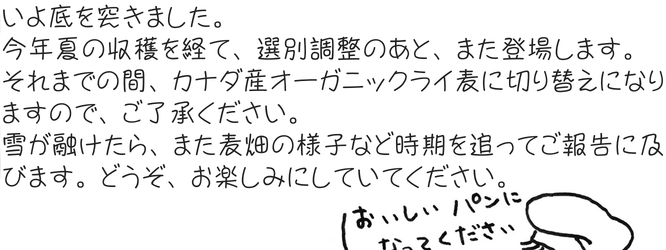
ところで、この仕事をしていて分かったことは、機械や設備あるいはレシピよりも、日々の細々とした作業の中にこそ、製品の出来を左右するノウハウが隠れているということです。
例えばコーヒー豆の選別ですが、悪いものは確実に拾い出し且つロスを少なくするためには、経験を積む以外に方法がないのですね。
マニュアル化しようと思っても複雑な要素があり過ぎて、最後は人の目と手と勘だけが頼りです。
現地であらかた選別してあるものでも、やはり焙煎前の手選別は欠かせません。

どんな仕事でもそうだろうと思いますが、コーヒー焙煎でも仕上がりを大きく左右するのは、実はほんの些細なことばかりです。
それをここで明かすわけには行きませんが、この「悪豆拾い」のように、やっていて全く楽しくない作業（時間と手間をかけて、目減りさせるわけですから）ほど、製品の出来に影響するもののようで、精神性を鍛えられますね。
結局話が元に戻りますが、自分の中ではっきりとした答えを持って臨まなければ、この時代にモノづくりという仕事は続けられないと思います。
やっと手応えのようなものを感じ始めた今、多くの人が定年を控えるこんな歳になってからかえって苦労していることも、まあ悪くないと思っている私です。

沼ノ平産ライ麦　一旦終了



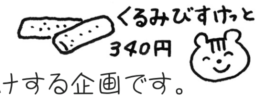
昨年産の貴重な在庫を惜しみ惜しみ使って来ましたが、いよいよ底を突きました。
今年夏の収穫を経て、選別調整のあと、また登場します。
それまでの間、カナダ産オーガニックライ麦に切り替えになりますので、ご了承ください。
雪が融けたら、また麦畑の様子など時期を追ってご報告に及びます。どうぞ、お楽しみにしていてください。



通販ご利用ください。

食工房では、遠方への発送も対応しています。
ファックスやメールで直接ご注文いただくことも出来ますし、食工房オンラインストアからお買いものしていただくことも出来ます。
食工房オンラインストアは、クレジットカード決済、コンビニ決済、代金引き換え便に対応していますので、お支払いも簡単です。
ご注文金額5000円以上で、送料が無料になります。

年間定額定期便のおすすめ



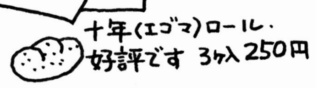
毎月一回、定額のパッケージをお届けする企画です。
今回より、3000円以上から承ります。（以前は、2000円）
詰合せる内容は、全品お任せでも一部お任せでも、あるいは細かくご指定でも、すべて対応いたします。
一年分の代金を一括前納していただける方には、年末にシュトレンのプレゼントがあります。
ご利用になりたい方は、まずお問い合わせください。

その他どんなことでも、皆さまのお問合せ、ご要望、ご注文は、お電話、FAX、メールでお寄せください。
皆さまからのご連絡をお待ちいたしております。

編集後記

どうやら私は、文章を書くのが好きな人間のようです。
何だかんだと言いながら、すでに子どもの頃から、自分の書いたものを何かの形で発信することに、興味と意欲を失ったことはありません。
さてこのパンだよりですが、A4両面刷りの紙面に細かい文字がギッチリ・・・。
老眼の私には、正直見づらいのですね。
編集時は、大画面モニターで拡大表示していますから、何の苦労もありませんが、紙に印刷されたものは、眼鏡なしには読めません。
多分、同年代の読者の方の中には、同様な感想をお持ちの方も少なくないと思います。
そこで次号からは、A3両面刷り2つ折りのブックレットスタイルに、2倍の面積に同じ文字数で、読みやすい紙面にすることにしました。
増ページも可能になりますから、また昔のような小冊子に発展していくかも・・・。
でも、毎月の発行は守りたいし、どうなることでしょう?!

（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/