



久しぶりに 雪が やみました

青い空 冷たい風 !!

散歩は楽しいなあ !!

「あっ!! 福寿草が咲いてるよ!!」「ほおー!! 3つもあるね」

『春は まだかしら? ってね』

「今年は 春が来るのが早いかもしれないね。」





麦からつくるパン屋のお知らせ

# Shokuko News



## 遅れ馳せながら・・・



もう早や1月も終わってしましますが、改めまして、新年のご挨拶を申し上げます。忙しかった昨年末も無事に通過し、少々疲れが出たものの、やっと心機一転意欲に満ちて進み始めた私たちです。この一年もまた、お付き合いのほどよろしく願いいたします。



## 熊がいなくて助かっています



雪の季節になりました。今は一面の雪原に足跡が残りますから、獣たちが通ればすぐに分かります。誰が、どこから来てどこに行ったか、一目瞭然です。ほぼ毎日散歩に出ますから、獣たちの動向はいつもお見通しです。それによれば、今、このあたりにはクマは出没していないようです。イノシシもです。そんな状態がしばらく続いていますから、私たちもやっと安心して散歩に出かけるようになりました。トレイルカメラのチェックや周辺の見回り、草やぶの刈り払い作業などがないだけで、どれほど時間に余裕が出来ることか・・・！外を歩く時に必ず持ち歩いていて、ロケット花火と発射管のセットや双眼鏡など、何も持たず手ぶらで歩けることがこんなに軽やかで楽しいことを、全くもって久しぶりに味わっています。そして一番大きな功績は、食工房の仕事にもすっかり身が入るということです。やれやれ、どれほど大きな口スをしていたことか…。獣害は、本当に深刻な問題です。

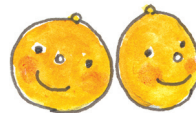


## おすすめ3選

### 柚子きんとん丸



さつま芋を蒸して潰し、バターとミルクと砂糖を加えてなめらかなクリームあんをつくります。そこに柚子の果汁と秘密のスパイスワークを加えます。それを中に詰めて焼いたあんぱんと言うかクリームパンと言うか、「柚子きんとん丸」です。コーヒー、紅茶、日本茶、何とでも相性の良いお菓子と言うか、パンと言うか、否「柚子きんとん丸」を、どうぞよろしくお願いいたします。



1個 280円

自家産南部小麦バージョン

### バタービスケット



薄い塩味以外何のかざりっ気もないシンプルな風味のバタービスケットです。そして今回は、原材料の小麦粉を自家産の南部小麦粉で焼いてみました。ちょうど自家産があったからという単純な動機、でも、いっそう納得の行く風味と食感になりました。

100g入1袋 480円

季節限定予約販売品

### ワインケーキ

Now On Sale!



ワインケーキ  
(ホウル)  
化粧箱入

チョコレートケーキをベースに、赤ワインの香りをアレンジし、さらにスパイスワークを施して、気品ある香りと深い味わいを楽しめる、特別な時を華やかに彩るケーキです。

結婚記念日の贈り物、お誕生日の贈り物、その他どんな時にも、あなたの真心を伝えられる一品としてお遣いください。

ワインケーキ ホウル1個 4,600円  
1/8カット分包1個 580円

※冷凍してお届けいたします。

※解凍後、お早めにお召し上がりください。

ギビュー!

## チーズケーキ



昨年、娘たちが、ほぼ一年間かけて試作を繰り返し、友人、知人、親戚、近所の方、お世話になった方などに食べていただきながら、レシピを練っていたチーズケーキでしたが、いよいよ販売に乘せる決断をしました。

どんなチーズケーキになったのか、まずは召し上がっていただければと……。

焼き上げた後、冷凍してお届けいたします。

今のところ、全形1個のみ、カット売りはありません。

★予約販売商品です。

他の商品と同梱出来ませんので、ご了承ください。  
クール料金を含めた別立て送料になります。

直径 15cm 丸型全形1個 4,000円



## あらびきマスタード

ブラックマスタードとイエローマスタード、2種類のマスタードシードをミックスして酢に1週間ほど漬け込みます。

それをフードプロセッサーであらびき状態にすり潰し、ニンニクおろし、あらびき胡椒、そして塩を加えてミキシングし、容器に詰めて一ヶ月間熟成させます。

それから小瓶に詰め替えます。

肉料理、野菜サラダ、パンのお供に、何にでも使えるスパイス調味料として、欠かせない食卓の友となること請け合います。

170g 1ビン 900円



## 通販 割引キャンペーン



2月と3月の2ヶ月間、通販をご利用の方対象の割引キャンペーンをご案内いたします。

期間中、お買い上げ金額4,000円以上にて、500円割引が適用になります。

ご利用の際、以下にご案内のクーポンコードを使用して、割引を適用させてください。

ご使用回数に制限はありません。

期間中何度でもご利用いただけます。

### ★食工房オンラインストアご利用の方



商品をカートに入れ、合計金額が4,000円を超えていることをご確認の上、決済画面に移行します。クーポンコード入力欄に **j3MWjFi6CM** を入力し、ご購入内容にお間違えの無いことを確認の上、決済を実行してください。

一度決済が完了した後にクーポンが適用されていないことに気がついて、修正は出来ませんのでご注意ください。

### ★ハンドメイドマーケット "Creema" をご利用の方

決済手順は食工房オンラインストアと同じです。クーポンコードは **SwcB6Y** になります。



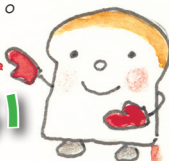
### ★メールやお電話などで直接ご注文の方

ご注文を伺った時点で合計額を確認し、4,000円以上であれば、割引適用後の金額で請求いたします。

なおご不明の点は、メールまたはお電話でお問い合わせください。

多くの方のご利用をお待ちしております。

## 定期便をご利用ください



1年間毎月1回、定期的にお届けする企画です。

商品内容は、お任せコース、一部指定コース、完全指定コースがあります。

いずれも、商品代合計5,000円以上から承ります。送料は、別途加算になります。

※お届け地域により合計金額が変わります。

代金は、一年分一括前納または各月払いのどちらかをお選びください。

一括前納の方には、年末に特別なサプライズ商品をお届けします。

今回、限定50口募集いたします。

ご応募、お待ちしております。

なおご不明の点は、お問い合わせください。





## コーヒーの部屋



### 東ティモールのコーヒー 再入荷!

食工房の定番となっている東ティモール産のコーヒー豆が再入荷しました。

また、あのフルーティーな酸味と香りをお楽しみいただけます。

これから当分の間、現在取り扱ひ中のボリビア・コパカバーナ農園産のコーヒーと2本立てでまいります。

両者とも品種は同じティピカですが、産地は片や南米、そしてもう一方は東南アジアの島しょ地域、それぞれに違った個性を感じることが出来ると思います。



### 現在、お求めいただける銘柄

東ティモール レテフオホ

ティピカ/ウォッシュド

ミディアムロースト 750円/100g

フルシティーロースト 850円/100g

フレンチロースト 900円/100g

ボリビア・コパカバーナ農園産

ティピカ/ウォッシュド

ミディアムロースト 750円/100g

※ボリビア・コパカバーナ農園産は、ミディアムローストのみになります。

※ご要望により、粉に挽くことも可能です。



昭和40年代のお父さんはおでかけのリネリにコーヒー(粉)を買ってきました。

## 編集後記



昨年末にもう一号出せそうだと意気込んでいましたが、叶いませんでした。

そして新年も明けて早や1月も終わろうという今になって、やっと発刊の目途が付き、こうして編集後記を書いていると言う次第。季節は、一年で最も寒い時期を迎え、足元を見れば一面の銀世界、何もかもが休息の中にあるように見えます。

でも、その下の積もった落ち葉のさらには下では、福寿草の芽が動き始めています。麦畑では、雪の下で麦たちが確実に根を伸ばし、来るべき春に備えています。

やがて季節は動き、暖かい春は必ずやって来るのですね。

日差しはもう明るくなり始めており、気分は春に向かって高揚しています。

この一年が良い年になりますようにと、祈ると共に決意を新たにします私です。



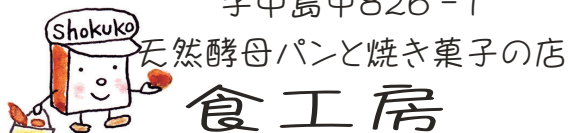
お問合せ、ご注文、あるいはお便りは・・・

TEL 0241-38-3102 FAX 0241-38-3104

e-mail mikke@shokuko.com

〒969-4107 福島県喜多方市山都町相川

字中島甲826-1



## 食工房

営業時間 11:00 ~ 18:00 定休日 火・水

ホームページ

<http://shokuko.com/>

ブログ「飯豊の空の下から・・・」

<http://shokuko.com/myblog/>

食工房オンラインストア

<https://shokuko.stores.jp/>

食工房 in Creema

<http://www.creema.jp/c/shokuko>

