

飯豊の空の下から。。。 No.86

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ

2026年2月 如月号

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



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。」



遅れ馳せながら・・・

もう早や1月も終わってしまいます。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お願ひいたします。



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。トレー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た、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、食工房の仕事にもしっかり身が入るということです。

やれやれ、どれほど大きなロスをしていたことか…。獣害は、本当に深刻な問題です。



麦からつくろパン屋のお知らせ Shokuko News



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しば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ひいたします。



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つ氣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。

デビュー！

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、お世話になつ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、いよいよ販売に乗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す。

★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

ブラックマスターとイエローマスター、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も、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5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、あのフレ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、現在取り扱い中のボリビア・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 レテフォホ

ティピカ / ウオツシユド

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 / ウオツシユド

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。



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りますように見えます。

でも、その下の積もった落ち葉のさらに下では、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する私です。



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

Shokuko 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

ホームページ

<http://shokuko.com/>

ブログ「飯豊の空の下から・・・」

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

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>

