戦後に食べた卵は本当に美味しかった。あ の感動を超える卵を作りたい。昔の味たまご はそんな父の思いから生まれました。「当時 の卵が美味しいはずはない、だけど旨かった なぁ」とは父の言葉です。私たちは神奈川県 相模原市でこだわりの卵を作る養鶏農家で す。昔の味たまごは、調理後の美味しさまで 計算されています。コクをだしつつ、臭みを抑 えた卵は加熱した時に良い香りが立ちます。 雑炊の仕上げに、たまごをひとまわし、土鍋 のフタを閉じて 15 秒。

土鍋のフタを開けた時、たまごの美味しい香 りが部屋を満たしますよ。

ほら、玉子焼もキレイな色に仕上がるでしょ う?その秘密は・・・。

昔の味たまごには多くの料理人に愛される 訳があります。

昔の味たまご通信

2019/2/1 発行 第九号



12月のクリスマスパーティーにて。 私の父と母、そして娘たち。 直売所のお客様は私よりも、父の方をよくご存じで すよね。通信に出ないので、亡くなったの?との声も ありますが、オヤジはまだまだ元気ですよ(^^

子供がここの卵しか食べなくなった! 初めて生卵が食べられた!

そんなお客様がたくさんいらっしゃいます。食 卓に笑顔をお届けしたい。

皆様が口にする瞬間まで責任を持つ。 そう思って真面目に養鶏やっています。 (有)昔の味たまご農場 252-0328

神奈川県相模原市南区麻溝台 5-2-13 電話:042-742-1993

FAX:042-746-6703

https://freshegg.co.jp/

akira@freshegg.co.jp

配信停止はお名前・お電話をご記入の上、上記FA Xまでご連絡ください。

談義も歓迎ですよ~(笑)

お名前・お電話

まで出かけました。

大晦日に私と娘二人で映画を観に、海老名と言う町

父と娘だけで初めてのお出かけ



ったら、厄介だな~と思いつつのお出かけでした。 実は嫁さん抜きでのお出かけは初めて。下の子がぐず 海老名中央公園にある七十塔で記念撮影



映 広い通りでテンション上がって、まあ、走る走る 一重までかなり 時間があったので、 、海老名の公園でお母さん

な?ありがとうございます。 すが、終始機嫌もよくて、 ネもしっかりしているので

カメラが好きな方だったの Xですか。と言っていたので てくれました。お!PENTA 通りすがりの紳士な方が撮っ そんな心配は無用でした。



まだ歯は入ってません。インプラントにする予定なの すと。インプラントも色々あるんですね。インプラント ですが、抜けた痕が回復するまでは何も出来ないんで 十二月に前歯を二本折ってしまった、どんべえです。 と一緒がいいんですよね。お腹の前に収まるのもお得意です。 二枚目の写真は小田急相模原駅で電車待ちの一枚です。 人でコンポタを飲 んでるところ。 下の子はなんでもネーネ

下の娘と鳩の戦い(笑)



ころです。そのさまを見て、ネーネが大笑い。 って、電灯の上に逃げて行った鳩に「ブー」って言ってると 海老名の公園でおにぎり欲しさに寄って来る鳩を追い払 これ何しているところだか分かりますか? 下の子は虫が嫌いなのですが、鳩も嫌いだった見たい。

ネーネは「お父さん撮って撮って!」と言って大笑いして を見て首をかしげ ます。そして下の子 の?」って言ってま 馬鹿にしているよう る鳩。その様子が、 鳩が、「何やってん で面白かったです。

すよね(笑)

こう大人になってから。

シュガーラッシュ観ました

って、「おうち帰りたい」と言ってましたね。 怖かったようで、迫力あるシーンでは私の膝の上に乗 シュガーラッシュと言う映画を観ました。 私は半分寝てしまいました。大人には向かないかな~。 上の子は面白かったようですが、下の子にはちょっと



抱っこで帰 後はずっと すね。この ネーネご りました。 ネーネの

苦労様。

終わりに

二人とも

で右がどん

眠そうで 記念撮影。 さすがに

近所のお寺で除夜の鐘



寺の名前と知ったのはけっ 映画を観終えた後の夜中、 ずっと源悟山(げんごさ るために出かけました。 夜の鐘をついて、初詣をす 近所の源悟山顕正寺に除 上の娘と姪っ子を連れて、 いたこのお寺、顕正寺がお ん)の呼び名で慣れしんで

未だに、「げんごさん」に行くか!とか言ってます。

今年がサンサンと輝きますように!



三円! サンと輝く 今年がサン あたま三十

銭で、一人

百円のお賽

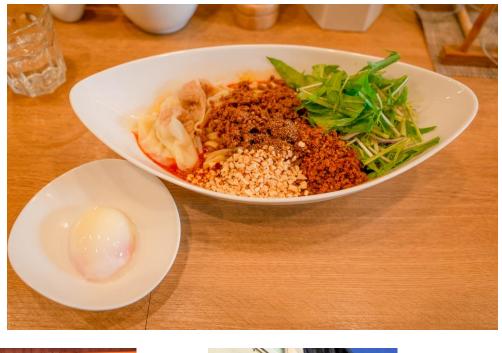
て、三人で 忘れま の五円玉を 時、お賽銭 実はこ ンでしょ?

だでしたが、行くことに意義がある ように!と都合の良いことを言いま と言う事にしときます。 した。一年の始まりとしては、ぐだぐ

ぶほどの根性でないな~。 除夜の鐘、突きたいけど寒い中に並 を取ってました。 蛇の列に並ぶ気になれず、焚火で暖

ちなみに私は寒い中、除夜の鐘の長

相武台・麺が旨過ぎ! ラーメン・大賀ーー〇様



す。山椒の痺れる辛さが特徴なので好き嫌いあるかな?とこの店舗様は、注目度急上昇中で、都内からもわざわざこの店舗様は、注目度急上昇中で、都内からもわざわざこの店舗様は、注目度急上昇中で、都内からもわざわざにはるお客さんがいるそうですよ。山椒がしっかり効食べにくるお客さんがいるそうですよ。山椒がしっかり効食べにくるお客さんがいるそうですよ。山椒の痺れる辛さが特徴なので好き嫌いあるかな?は紹介します。もちろんうちのお客様ですよ~。

の常連様なんですと。驚いたな~。でも嬉しいっすね。の先輩です。なん十年ぶりに名前を聞きました。お店か?」って聞かれたのは驚きました。田末さんって方はか?」って聞かれたのは驚きました。田末さんって知ってます

店名は「タイガーワコ・トライアンフとまっトライギリスの古いオートバイから取ったそうです。

左の写真、食べ終わったら顔は真っ赤で目は涙目なの



お昼の営業時間:十一時半~十四時半神奈川県座間市 相武台三丁目の四十二の二十三大賀--〇(タイガーワンテン)

唯一無二じゃないか

赤い血のような点々、それはミートスポット



お客様から「白身の赤い点々はなんです。「気持ち悪いから捨てました」という声も良く効くのですが、ミートスポットと言って、全く害はないので安心して下と言って、全く害はないので安心して石し上がって頂きたいと思います。卵を五個ほど割って見ました。本当に目を凝らさないと見えないものも入れると、

卵殻の色素が何らかの原因で白身に散ってしまったものです。きる卵でも、一割ほどあるのではないかと思います。これがミートスポットです。このくらいのボリュームになると、ので見て下さい。細かいゴミが散らかったように見えますね。左の画小さなものも入れるとけっこうな確率で入ってますね。左の画五個割った内、四個にミートスポットが確認できました。ごく五個割った内、四個にミートスポットが確認できました。ごく



ブラッドスポットとは?



は次の二つです。卵黄の元まです。原因としての多くり、血液が入ってしまう現め、五の名の通いだスポットはその名の通いがスポットとですが、ブラッドスポットと上の画像はミートスポットと上の画像はミートスポット

ポットの発生率は5%程度と言われています。 はブドウの房のように鶏の胸元にあるのですね。成熟はブドウの房のように鶏の胸元にあるのですね。成熟はブドウの房のように鶏の胸元にあるのですね。成熟はブドウの房のように鶏の胸元にあるのですね。成熟はブドウの房のように鶏の胸元にあるのですね。成熟はブドウの房のように鶏の胸元にあるのですね。成熟はブドウの房のように鶏の胸元にあるのですね。成熟はブドウの発生率は5%程度と言われています。

血卵(けつらん)とは?

ちょっと衝撃的ですね。白身も真っ赤です。これは血卵

た言います。卵管と呼ばれる器官で卵白が形成 も細血管が破れ大量に 出血すると、このように のが入ってしまいます。

不適です。

出世払いで食べられる YOLO BURGER

あるのをご存知ですか?昔の味たまご農場が運営する小さなハンバーガー屋が

お客様への感謝の気持ち

子供たち若者たちへ預けたい恩のバトン

鶏たちへの供養の気持ち

社会貢献への想い

営業易近・昔の未よさまで、農場直売近 YOLO BUGER」です。鶏肉を使ったテリヤキバーガ YOLO BUGER」です。鶏肉を使ったテリヤキバーガ が結妙です。子供たちにも安心してたべてもらいたい が絶妙です。子供たちにも安心してたべてもらいたい がら、化学調味料、食品添加物は一切使っていません。 とったテリヤキバーガ とったテリヤキバーガ とったが、出世払いで食べられる 色々な想いを詰め込んだ小さなハンバーガー屋、それ

火曜と木曜のみ・十一時~十七時営業日時



クライミングしませんか?

実力はいまいちですけど (まかはいまいちですけど) とんべえ、二十年程クラ

の一枚。写真は初めて家族でク

まングの魅力だなとつく 生ムキのマッチョなおに 一さんまで色んな人が がびに来ています。 がびに来ています。

でしょ?登るだけなのにれまだれでもやれそうです。

づく思います。



ルアドレスまでご連絡下さいね。直接行くのも大歓迎です。やってみたい方いらしたらこの通信の見出しに書いてあるメー

ストーンマジック

042-704-2340 どんべえ、毎月第一月曜日に居ます。相模原市中央区共和三の十の二十

ホームページはし



楽しいんですよね。