

田中亮です。「ど」の字もないのに、なぜかあた名が「どんベネ」がお届けする昔の味たまご通信です。

なぜか節分になまはげ



三月三日に豆まきしました。子供たちもワーワーキャーキャー、大騒ぎです。
そして面白かったのが、愛犬ドミノもビビりまくってました(笑)しかし、柴犬ってもっと勇敢じゃなかった？

豆まきの様子は動画でもご覧いただけます



右のコードをスマートフォンで読み込んでいただくか、難しかったら昔の味たまごのホームページでもご覧いただけます。インターネットで

「卯屋の爆笑豆まき」

と検索してみてくださいね。

パートさんは冷ややかでした(笑)



パートさん達も喜んでくれるかと、なまはげの姿で作業場に登場しました(笑)
奥にいる皆さんの様子、分かりますか？
誰も見向きもしてくれない(涙)
あまりに冷え切った空気なので、
「働かねー子は

いねがー」と言っただけ、みんなが良く働いてくれてるのは、分かってるから、とか、変な言い訳をしました(笑)

無視されたショックが隠しきれない



誰も相手にしてくれなかったの、すっかり落ち込む私です。いそいそと着替えるのがまた切なかつたですね(笑)
節分のイベントも子供たちがいつまで付き合ってくれるんでしょか。大切な時間です。

なまはげ文化へのお詫び

節分なのに、なまはげになってしまったのは、千円代で購入できる価格とクオリティーでお面を選んだ結果です。衣装もお金をかけずに出来る範囲を考えたなら、荷造り紐で蓑のような物を作るのがベストでした。嫁の手作りです。節分の豆まきと、なまはげは関係ない事は理解しています。決してなまはげの文化を馬鹿にした訳ではないので、ご理解下さい。

横浜は野毛・お好み焼き屋 みかさ様



横浜の野毛という街をご存知ですか？桜木町駅から線路を挟んで海側がみなどみらい。

こんな観覧車があるおしやれな街です。まあ、作業着しか着ない私には似あわな

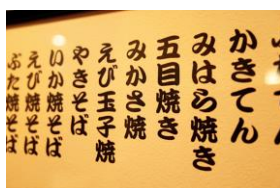


しかし、線路を挟んで街の方へ足を向けると、こんな呑兵衛横丁が広がります。私にとっては最高です！今月はこの野毛で、お好み焼き屋さんを営む「お好み焼き・みかさ」様をご紹介します。

煙草も吸えるお好み焼 みかさ様



みかさ様は昔の味たまごのお客様です。野毛と聞いて以前から伺いたかったのですが、やっと実現しました。店構えは思ったよりも綺麗で、小料理屋を思わせる佇まいです。ガラス戸



の脇には煙草が吸えますのシールが貼ってありますね。私は煙草は吸わないのですが、他人の煙もそれほど気にならない性質です。というか、近ごろは愛煙家の方も気を使ってくれますよね。感謝です。お勧めは、みかさ焼とえび玉子焼。この二品で昔の味たまごを使ってくれますのでね。とてもアットホームで良いお店です。野毛に行ったらぜひ。お好み焼 みかさ
横浜市中央区宮川町二の二十三
電話・020-212-6666
定休日・月曜日
(祝日の場合は翌日)

ボーノ相模大野で昔の味たまごの販売開始



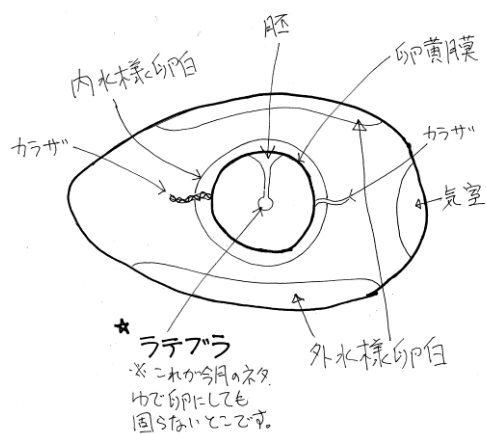
小田急線相模大野駅近くのボーノ内にあるサガミックス様で昔の味たまごの販売をしてくださる事になりました。サガミックスは相模原のアンテナショップ。市内産の農作物や市内のお菓子屋さんのスイーツや特産品などが販売されています。



たまご街道の仲間たちの卵も販売されているので、卵の味比べなどもできますよ。たまご街道の人気の農場、小川フェニックスさんと、コトブキ園さんの卵が並んでいます。昔の味たまごは週に二回納品です。月曜、火曜、水曜は品薄になると思われますので、ご注意ください。ボーノ相模大野は複合型の商業施設です。相模大野にお寄りの祭はぜひご利用下さい。

ボーノ相模大野・サガミックス
相模原市南区相模大野三丁目二番(ショッピングセンター二階)・営業時間十時〜二十一時

ゆで卵にしても固まらない卵の中心ラテブラ



すべてはヒヨコのための栄養なんです。ちよつとビックリしませんか？左の図を見て下さい。卵のごく簡単な構造図です。胚から道が出来ていて「ラテブラ」に繋がっています。実は卵黄はバームクーヘンのように層になっていて、卵黄が成長していく段階でラテブラから道が伸びて、卵黄の表面で押し広げられることで胚を形成します。ここで伝えたいのはラテブラは茹で

卵にしてもなかなか固まらないこと。古いのですか？と聞かれることも多いのですが、凝固温度が高く固まりづらいのです。中心が白っぽく半熟でも安心して

出世払いで食べられる YOLO BURGER

昔の味たまご農場が運営する小さなハンバーガー屋があるのをご存知ですか？

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

色々な想いを詰め込んだ小さなハンバーガー屋、それが若者たちを応援する「出世払いで食べられる YOLO BURGER」です。鶏肉を使ったテリヤキバーガー。玉ねぎのピクルスとジューシーなパテの組み合わせが絶妙です。子供たちにも安心して食べてもらいたいから、化学調味料、食品添加物は一切使っていません。

営業場所・昔の味たまご農場直売所

営業日時

火曜と木曜のみ・十一時〜十七時



クライミングしませんか？

どんべえ、二十年程クライミングやってます。実力はまいちです。すけど。



写真はいいこないだクライミングに行ったとき一枚。ちなみに私です。難しそうにみえますか？

いえいえ、このくらいなら初心者でもちょっとやればすぐにできますよ。個人個人無理のない範囲でやれるのもクライミ

グの魅力だなとつくづく思います。

気になる方メール下さい

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。

ストーンマジック

相模原市中央区共和三の十の二十

042-704-2340 どんべえ、毎月第一月曜日に居ます。

ホームページは下のコードよりどうぞ

