

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、だけど旨かったなあ」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

2019/7/1 発行 第十四号



幼稚園のお誕生会での一枚です。嫁さんが撮って来てくれました。私も見に行きたかったなあ～。

子供がこちら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。そう思って真面目に養鶏やっています。鶏に与えているトウモロコシは非遺伝子組み換えでポストハーベストフリーです。
(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FAXまでご連絡ください。
お名前・お電話

テレビ出演のお知らせや、小さい初産卵のお知らせなどもしていますので、ご興味がありましたら、akira@freshegg.co.jpまでメルマガ希望と書いて、メールを下さい。しかし芸人さんってすごいですね。どんな仕事でも嫌な顔ひとつせず、体当たりでこなしていました。またテレビに出る時はお知らせするので、ぜひメルマガへご登録してください。月に一回程度の配信です。



五月十五日にテレビ東京のソレダメと言う番組で紹介頂きました。お笑いグループ、パンサーの尾形さんと記念撮影です。番組、見て頂いた方がいらっしやると嬉しいですが、見て下さいましたか？

テレビに生まれました。お知らせはメルマガで



どんべえです。最近すっかり老眼です。鼻先に眼鏡をかける先輩達の仲間入りですね。上のフレームがない眼鏡が調子いいです。世の中の文字は小さすぎて見えない。

早い物ですね、今年は小学校最後の運動会になりました。実は上の娘は学年を代表してエレクトーンを弾いたんです。そんな事もあって、嫁さん、母、義母はその雄姿を記録に残そうと、かぶり付きです。下の娘だけぼかんとしてるのが、何とも面白いですね。上の娘も真剣そのものです。広い校庭での演奏は、本当に難しそうでした。指揮者の動きを良く見て、しっかりと演奏している姿には感動でした。



上の娘の運動会



ちになりますね。

かけこも頑張りました。順位は良くはなかったのですが、笑顔を絶やさず、いつも楽しそうにしているのを見ると、まあ、順位はどうでもいいよね！という気持ち



最後の校歌斉唱でもピアノを弾きました。結果発表を待つ間に先生と談笑する一コマです。この年で先生と向き合うってすごい。

鎌倉の明月院へ行って来ました



鎌倉にある古くからのお客様にご挨拶に行くために、鎌倉へ行って来ました。そのついでに寄った明月院の紫陽花がとても綺麗だったので、ご紹介しますね。私は、卓球をやるために、横須賀の三浦高校という学校へ通っています。



した。ですので、鎌倉は毎日のように通っていたので、郷愁を感じながらの電車旅でした。

平日に行っただのが、明月院はすごい人でした。これが休日だったらどれほどの人が訪れるのでしょうか。

ネット上で前情報を仕入れて、どんな写真を撮ろうかというイメージを膨らませていたのですが、結局、紫陽花そのものよりも、人がいる風景を楽しんできました。

明月院・鎌倉市山ノ内1-8-9・最寄り駅北鎌倉
拝観時間: 9:00~16:00 (六月は 8:30~17:00)

直売所の二宮さん日記



どうも。直売所最若手の座を奪われた二宮です(笑)うちの娘もたま〜にお店に立つんですよ。見かけたら可愛がってやってくださいね。



寒川神社へ八方除けに行きました
毎年恒例の八方除けに、寒川神社へ家族で行って来ました。少しずつお姉さんになってくるチビ姫、おとなしくお参りすることができました。帰りに前回駐車場がいっぱいで行けなかった、海老名サービスエリアに、高速に乗らずに下道から入れる所から行ってみました。



偶然、ちょうど駐車場も空いて、ラッキー！って感じて、気づけば2時間近く遊んでしまいました。これも八方除のお陰かもしれません(笑)

●鎌倉で流しそうめん茶屋かど様



北鎌倉駅を降りて、鎌倉学園方面へ十分ほどあるくと、流しそうめんができるお蕎麦屋さんがあります。昔の味たまご農場の古くからのお客様茶屋かど様です。

この日は梅雨入り直前の晴れの日だったこともあり、多くの観光客であふれていました。

ご挨拶をさせていただき、まずは玉子焼を注文させて頂きました。



美味しそうですね。この綺麗な焼き色は、料理人の腕が良いのももちろんですが、マリーゴールドの色素も効いているからです。

そば屋の玉子焼と言った感じで、そばつゆを思わせる、優しい甘味の味付けでした。



の言葉から、様々な物語を想像してしまいました。鎌倉市山ノ内5-18・電話:0467-23-1673 不定休のためお問い合わせください。



気になるのは流しそうめんです。外でビールを飲みながら玉子焼をいただきました。こんな設えになっています。

目の前には山肌、鳥のさえずりが聞こえます。かなり暑い日だったのですが、とても涼やかでした。流しそうめんを樂しむご家族も樂しそうですね。最後にざる蕎麦を頂きました。とても美味しい蕎麦でした。



●離乳食にも!

レンジで作る簡単・納豆オムレツ
冷蔵庫で古くなりそうな納豆を消費するべく、クックパッドでレシピを探したところ、レンジで作る納豆入りオムレツを見つけました。形を整えたかったので大きいマグカップで作って見ました。

●材料:卵一つ・ひきわり納豆・牛乳大さじ二杯。

●マグカップに材料をいれます。

●納豆は混ぜないで入れて下さい。

●全ての材料を入れたら良くかき混ぜます。

よく混ぜるのがポイント。

●ラップをしてレンジ(500Wの場合)で一分十秒温めます。

●半熟程度に火が通るので、もう一度良くかき混ぜます。

●混ぜないと納豆が沈んだままなので良くかき混ぜて下さいね。

●今度はゆとりを持ってラップをかけて、レンジで一分温めます。

この時にビックリするほど膨らみますが、冷えるとシューッと縮むので慌てずにどうぞ!

離乳食レシピなので、味付けはありませんでした。

味付けはお好みでどうぞ。何か載せてもいいですね。

● 娘のために作ったプリンです



● 昔ながらの硬めのプリン

昔の味たまご農場でプリンを販売しているのをご存知ですか？

卵、牛乳、砂糖、そしてほんの少しの塩。原材料はとてもシンプル。生クリームやバナビーンズは使用していません。そのため、素材の味が良く分かるプリンになっています。カラメルソースは別になっていきますので、カラメルが苦手な方でも召し上がっていただけます。

● とってもヘルシー

生クリームを使っていないので、脂分も少なめ。カップを水で洗うとキュッキュッと音がしますよ。

● 社会貢献への思いを込めて

作ってくれているのは、レストラン・アミさん。アミは社会福祉事業も手掛けています。昔の味たまご農場は、このプリン売り上げが、社会貢献の一環になればと考えています。手土産などにもぜひどうぞ。



● 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

社会貢献への思い

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た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います。実力はまいちですけど。



写真はクライミングに行ったときの一枚。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ングの魅力だな

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。

● ストーンマジック住所

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

