

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」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。

食欲がない時に卵かけご飯はいかがですか？

アツアツご飯に温められた、昔の味たまごは、とても良い香りがしますよ。

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

2019/8/1 発行 第十五号

どんべえです。一昨年のおふるさと祭りでの一枚。

今年も 8月3日(土)、ふるさと祭りで白い今川焼をやらせてもらいます^^

会場は麻溝台自治会館。詳しくは本編で!

ほら、川谷拓三さんに、似てないですか？

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。
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://freshhegg.co.jp/>

akira@freshhegg.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

した。今でも日本一うまいモツ煮だと思ってます。
地元の神輿会の方々も威勢よく神輿を担いでくれて、ふるさと祭りに花を添えてくれます。



今年も、地元麻溝台の伝統のお祭りが近づいてきました。
皆さんにお知らせしたかったので八月号は早めのお届けです。
お昼頃からポチポチ始まって、夕方以降が本番。
地元の人たちが協力し合って営業するお店は、金額も良心的で、子どものお小遣いでも楽しめま
す。
焼き鳥なども良心的な価格。
あと、ここのモツ煮はマジで旨いです。私も子供の頃から、飲み物のように食べていま

八月三日(土)は、ふるさと祭り

八月三日(土)十二時〜二十時頃まで(夕方から本番)
相模原市南区麻溝台六の二十三の三



昔の味たまご農場がイベント出店する時などに、白い今川焼をやっています。
その白い今川焼をここでやらせてもらったところ、大好評で、毎年恒例の出店となりました。
モチモチ食感の生地はちよつと珍しいです。
と言うのも、この生地は扱わずらくて、普通の茶色い生地に比べると、一工夫が必要なんです。
どんべえ、水分量や、生地の比率など、かなり研究しました。
焼くのはうちのお母さん。本人もめっちゃ、張り切ってます。
基本、子どもたちが買えるものは出来るだけ安く出したい!と言うのが実現するのも非営利のお祭りだからですね。
ほんとに楽しいお祭りなのでぜひぜひ。

今年も白い今川焼やります

自由が丘で家具屋巡り



実はですね、お家を購入しようと思っ
てまして、家具を見に行っ
きました。
六年前だったか、
住宅ローンの申
請をした事があ
るんですね。
その時は審査が
通らなかったん
です。

養鶏農家の給料
ですからね、仕
方ないとは思っ
たけど、あれは
がっかりだっ
たなあ。

あれから、状況も
変わって来たの
で、試しに住
宅ローンの打診
をしたところ、
通りませんでした！
それで、嬉し
くなくて家具
屋さん巡った
わけですね。

取材もしてきたので、後ほどご紹介しますね。

YOLO BURGER 店長の山田さんが、今年初のトウモロコシを持ってきてくれました



今年はいつもトウモロコシを分けてくれる横浜の農家さんの畑が、雨と風にやられてしまったそうで、なかなか分けてもらえませんでした。
そうしたところ YOLO BURGER の店長、山田さんが、自分で育てたトウモロコシを分けてくれました。
今年初のトウモロコシに子供たちも大喜び。

※YOLO BURGER は昔の味たまご農場が運営するハンバーガー屋です。詳しくは最後のページで。

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。

今年初の花火をしました！



今年初の花火をしました！
：・と言っても、ご近所さんに誘っていただいて、貰った花火です(笑)
それも、毎年恒例の『暗くなってから怖いから、明るいうちに』な、薄暗くなり始め花火。
来週はうちもちゃんと準備して、もっとたくさんやろうね♪
と、お約束したチビ姫達です。

鳥匠 自由が丘店様



この日は午後から時間を取って家具を見に行ったのですが、ここまで来て、ただでは帰れません。

鳥匠 自由が丘店様へ伺ってきました。

このお店様は平日でも入れない事が多いので、来店時には予約する事をお勧めします。

私は予約なしで伺ってしまったのですが、ちょうどタイミングよく席を立たれるお客様がいらしたので、入れ替わりで入る事ができました。

おーぜいたくな目玉焼きです。これは気になりますね。ぜひ注文しなければ！

先ずはお通しです。左から、蒸し鶏のヨーグルトソース和え。

それとナスとエリンギと、これはズッキーニかな。

普通に茹でた感じでは無かったかなあ、優しい味付けが美味しかったです。

下にジューレが敷いてあるのですが、お出汁が効いて、とても美味しかったです。



先ず出てきたのは、お刺身の盛り合わせ。ハーフサイズで出してくれました。こぶ締めしてある部位もあり、薬味との組み合わせで、色々な風味で頂く事が出来ました。一番右のお小皿は、肝醤油です。これ、ほんと旨い。贅沢な目玉焼き。うちの卵をこんなに美味しそうに使用してくれるなんて嬉しいですね。二つ入ってる卵の回りには贅沢にフオアグラが敷き詰められています。そしてトリユフ。トーストに乗せて、ザクッと食べたらそりゃあ、旨い。

鳥匠 自由が丘店

予約・お問い合わせ：050-5594-8702

営業日時：火曜、日曜：十六時〜二十三世

東京都世田谷区奥沢五の三十の七の一階

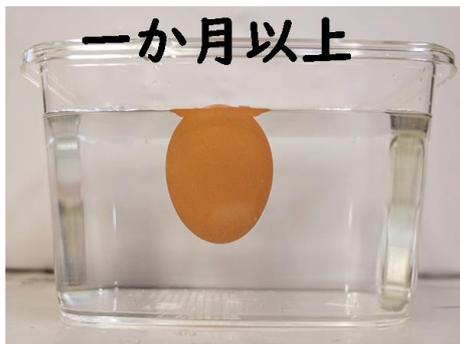
あれ？賞味期限いつだった？



新しい卵



2週間程度



一か月以上

冷蔵庫のポケットに入れてたら、うっかり食べ忘れ。

悪いことに、いつ購入したのか思い出せない。

そんな事ありますよね。

そんな時は、お鍋に水を張って卵を浮かせてみて下さい。

●新しい卵：底で横になる

●古い卵：水の中で立つ

●かなり古い卵：水に浮く

これは鈍端部の気室と呼ばれる空気の部屋が時間の経過とともに大きくなるためです。

この卵は二十度以上の部屋で保管したものです。

冷蔵庫で保管した卵とは条件がちがいますが、

●横にならたら生食オツケー

●立つたら加熱して食べる

●浮いたら捨てる

と覚えてもらえれば、間違いないですね。

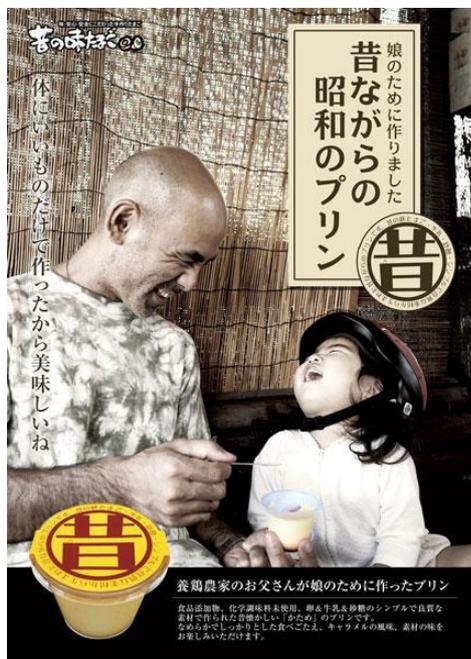
私は浮いても食べますけどね。

ゆで卵にするなら、立つ卵を使用するといいですよ。

炭酸ガスが抜けて、食感がよくなり、殻も剥きやすいです。

この方法はどこでもできるので、覚えておいて下さい。

● 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、社会貢献の循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

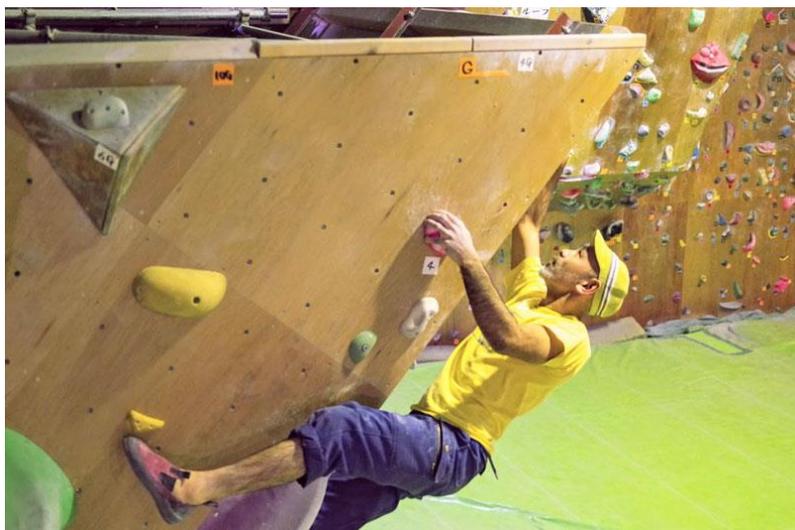
営業日時

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

