

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。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

2019/10/01 発行 第十七号

9月1日、日曜日に川崎の小倉神社で開催された朝市に家族で参加させて頂きました。下の娘はへそまげて、遠くにいますよ^^
今月も読んでいただき、ありがとうございます。

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://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



なんだかご縁がありまして、川崎市幸区にある小倉神社と言うところで毎月第一日曜日に開催される朝市に参加させて頂いているんですね。

小倉神社朝市は毎月第一日曜日です

久しぶりにカラオケ行っただけど、たのしかったなあ。
馴染みのスナックとかあったら、誘ってくれませんか？



どんべえです。
初めて家族とカラオケに行っただけです。
したら下の娘がマイクを離さない、離さない(笑)
パプリカと言う歌を丸暗記してるようで、一生懸命歌ってましたよ。
僕は何歌ったっけなあ。

今まで、私一人で参加させて頂いていたんですけど、アットホームな雰囲気がとても好きで、家族を誘って参加させてもらいました。いい朝市ですよ。
住所などの詳細は後ほど！



花伊正さんのくじ引きが
大人気なんです！

この朝市では、花屋の花伊正さんが開催するくじ引きが、だいたい人気です。
それもそのはず、一回二百円のくじ引きなのですが、外れ無しで、どう考えても二百円じゃ買えないお花が絶対に当たるわ、一等は、うん万円と言われる胡蝶蘭が当たると言う、ありえないほどお得なくじ引きなんです。

なので、嫁も娘も何度、くじ引きを引いたことか。

うちの嫁さんは、もともと花屋だったんで、このお得さ加減が良く分かるようで、何度も挑戦してました。

それにつられて子供たちも、何度もうき引きやりたいとせがんですよね。

上の子なんて、ほんとに可愛い仕草で、

「お願い！お父さん！あと一回だけくじ引きひかせて！」

なんて言うんですよ。

ダメとは言えないっすよね(笑)



娘たちも胡蝶蘭を狙って、何
度もくじ引きしました。
散々お金を使わされました
よ、ほんとに。

戦利品を満足気にもらう下の
娘。出店していた、お米屋の野
田さんと談笑する嫁と長女。
お米屋さんと言っても、販売
するのはお惣菜やおにぎり、
おこわなど。私はモツ煮を沢
山買って帰ります。モツ煮も一
パック二百円で良心的。
写真はないですが、酒屋さん
も来ていて、生ビールも三百二
十円と言う良心的な価格で
販売しています。

そうそう、うちも卵はお安く
させて頂いて、普段三百五
十円のモールドパックを三百
円で販売させて頂いてます。
小さい朝市なのですが、卵も
沢山お買い求めいただけます。

毎月第一日曜日開催

開催場所

小倉神社境内

川崎市幸区小倉

三の二十八

十時〜十三時(十二時頃には
終わる事が多いです)
一月のみ、お休みです。

家族で初カラオケっす！

先日、初めて家族でカラオケに行きました。
というか、カラオケって何年振りに行ったっけ？
と言うくらい久しぶりで、今さら何を歌えばいいのや
ら...という状態でしたね。

僕の予想としては、下の子は歌も知らないだろうし、
文字も読めないから、上手に歌う、ねーね見たいに出
来ないで、グズって終わるかと思いきや！
これがこれが、マイクを離さないですよ(笑)



丸暗記している
パプリカと言う
歌があるよう
で、それを歌っ
た後も人の歌の
合間にマイクを
通して、適当に
歌ったりしま
した。ほんとに
しかったです。
そうそう、僕が
熱唱してるの
は、千の風になっ
てです。
長女のリクエス
トです。本気で
歌い上げました
(笑)。誘って
くれたら遊びい
きますよ！

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。

サンリオピューロランド行きましたよー！



『夏休みに行こうね☐』
と約束してチケットを買っていたのに、雨
が降ったとか暑いからと、ずっと先送りし
ていたのですが、そろそろ有効期限が近
づいてきたので、重い腰を上げて行って
来ました。

★サンリオピューロランド★

パパは行く気がないので、道もよくわか
らないまま、ナビを頼りに二人で行って
みたのでした。

なんとかなるものです(笑)



帰りのことも考えて、暗くなる前に帰り
着きたいので、ほのさんは名残惜しそ
うでしたが、『また来ようね♥♥♥』に納
得して、笑顔で帰路につくことが出来ま
した。小さい頃は泣いて泣いて大変だったけど、お姉さんになっ
たなあ、と、安心した楽しい一日でした。

YOLO BURGERに奇跡が！



昔の味たまご農場が営んでいる、ハンバーガー屋があります。長年に渡り、お客様から受けたご恩を子供たち、若者たちに返す。多くの鶏の命の上に私たちの生活は成り立っているのですが、鶏たちへの供養の気持ち。社会貢献への取り組み。そんな様々な気持ちを盛り込んだ小さなハンバーガー屋、それがYOLO BURGERです。

しかし恥ずかしながら、なかなか売り上げも伸びずに苦労していました。恥を忍んで、こんなポツプをかけたんです。

そしたら、お客さんが応援してくださいまして、なんとツイッターで一万六千リツイートされるという、事件が起きました。これがどれくらいの事なのかというと、百万人以上の人がYOLO BURGERの事を目にした可能性があるそうです！そんな事が起きているとはつゆ知らず。ある日突然、今までは考えられない数のお客様がご来店下さいました。私もツイッターがどんなものか、良く分かってないのですが、とにかくビックリでした。これをきっかけに少しでもリピーターさんが増えてくれると嬉しいですね。あざーっす！

八起庵神楽坂店様

九月六日にニュースエブリーという番組で、うちのお客様がご紹介されました。



こだわりの親子丼を紹介していただいたのですが、その親子丼で昔の味たまごを使っています。今回は神楽坂店様のご紹介だったのですが、横浜高島屋の八階にも八起庵様が入っているのので、横浜に行くことがありましたら、ぜひご利用下さいね。まして旨いですよ。

八起庵
神楽坂店
新宿区神楽坂五の二
二
神楽坂「Z
ヒルズ一階



山芋のふわっふわお好み焼風・小麦粉は使いません！

頂いた山芋が置きっぱなしになっていたのので、嫁さんに相談したところ、こんな料理を作ってくれました。

材料・山芋四百グラム程度・卵Lサイズ二つ・シメジ一袋・長ネギ適量

レシピ

- 一、まず、山芋と溶いた卵を合わせ、よく混ぜます。その時に醤油もしくは、麵つゆを大さじ一杯。
- 二、次に、ごま油でネギを炒めます。しんなりするまで炒めて下さい。
- 三、しんなりしたら、シメジを投入！
- 四、シメジに火が通ったら、一の山芋と卵を混ぜた液を一気にフライパンへ流し込みます。
- 五、流し込んだら、形を軽く整えます。この時にあまりいじらないのがコツ。
- 六、フライパンのフタを閉めて、中火で約五分焼きます。うつつら焦げ目が付くまで焼いてください。生地が柔らかいので、火が通っていないと、上手く返せません。
- 七、チャーハンを返す要領でフライパンのヘリを使って、一気にひっくり返します。
- 八、ここが難しいのですが、思いっきりよく、フライパンを振るのがコツです。
- 九、返したら、フタを閉めて約五分。
- 十、完成したら、マヨネーズ、ソース、お醤油。味付けはお好みどうぞ！

● 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、このプリンの売り上げが、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。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

