

2019/11/01 発行

第十八号



昔の味たまご通信

下の娘を肩車。自撮りしました。

いつまでこうしてくれますかね～。

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

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。



この時は愛犬ドミノも庭で放していたのですが、ほんとに可愛い奴で、まったく逃げようとしませんでしたね。
うちの家族四人とお袋、それに、弟と愛犬ドミノ。秋の気配が漂い始めた夏の夜の楽しいひと時でした。灯油ランタンいい！



どうも、どんべえです。今月も読んでいただいていた方がたくさんいます。やっとなつと涼しくなりましたね。養鶏農家にとって暑さは大敵。ひとまず安心しています。写真は、ある暑い日のヨロー君。きみはほんとに、おらかなだね。

ランタンナイトしたよ

アウトドアグッズを整理してたら、無性に使いたくなったので、実家のお庭でランタンを灯して、焚火しながら、いろいろ焼いて食べました。
アウトドアは、こんな小さいなやり方でも楽しいですね。



十一月十日は相模原 農業まつりに来て来て！

毎年、十一月に淵野辺公園で開催される、農業まつりと言うお祭りがあります。とても沢山のお客さんがご来場くださるお祭りなんですよ。地元のとれたて野菜を始め、動物たちとの触れ合い体験など、とても充実しています。野菜の販売ブースなんて、身動き取れないほどの賑わいです。

昔の味たまご農場は毎年、白い今川焼を販売させて頂いてます。毎年多くのお客様が並んでくださいます。写真はチョコとあんこですが、昔の味たまごで炊いた、手作りカスタードが一番人気です。

カスタードと、この生地の開発にはかなり時間と労力をかけました。卵の美味しさを伝えたかったのですね。モチモチした生地は、ほんとに美味しいので、ぜひ食べてみてくださいね。

しかし、娘たちも一年前はこんなに小さかったんだな。

開催日時：十一月十日(日)

九時十五分～十四時三十分

開催場所：淵野辺公園

相模原市中央区弥栄 1-1-1

源泉かけ流し・やまなみ温泉

久しぶりに相模原の良い所を紹介します。

藤野(ふじの)にあります、源泉たれなが・あ、かけ流しの温泉、やまなみ温泉です。著名人なども多く訪れる名湯です。

相模湖プレジャーフォレストや、相模湖カントリークラブからほど近いので、機会があれば寄ってみてください。

ほどよく田舎なので、観光地や町なかの入浴施設に比べると、お客さんが多過ぎないのもとても良いです。

私は露天風呂がとても気に入りました。目の前に芝生が広がっていて、桜がずらっと植わっているので、春になったら、さらにいいでしょうね。

嫁さんのバイクで行ってきたのですが、カーブが連続する道中も気持ちよかったです。軽いバイクは乗りやすいな。

藤野やまなみ温泉

042-686-8073

相模原市緑区牧野

422501



パプリカを使った卵のつば焼き

ちょっと面白いレシピのご紹介。まずは材料です。大き目のパプリカ。大きいほうがいいです！

卵四つ。サイズは何でも！パルメザンチーズ、パセリ、マヨネーズ、それと塩コショウも必要です。

大きくて座りの良いパプリカがベストなのですが、なかなか無いです。

お尻りをわずかにカットして、座りを良くしてやりま。パプリカを器のようにします。切つて余った、へたの方はみじん切りにします。

みじん切りにしたパプリカの上から卵を投入！

そしてチーズ、パセリもドバツと！塩コショウも適量入れてください。

マヨネーズをスプーンで二杯ほど。

あると無いとじゃ、焼き上がりがいっぱい違います。

よくかき混ぜてください。特に昔の味たまごは卵白が強いのでね。

それにチーズがダマになってしまうので、かき混ぜは念入りに！



混ぜた液をパプリカに注いだら、トースターへ！

今回は、アウトドア用のチタン製クッカーに載せましたが、アルミホイルを下に敷いて、その上に乗せるとよいと思います。

温度時間は180度で30分です。お使いの機種や状況によって違うと思いますので、25分ほどで、お箸で刺して中のやけ具合を見てください。

焼いている間にスープ作りです。パプリカに入りきらず余った液に、お湯を多めに入れて、そのまま火にかけてます。

しばらくすると、卵やチーズが固まり始めて、段々とそばろのようになります。

後は塩コショウで味を調えたら、美味しいスープの出来上がり。

そうこうしている間に焼きました。ぜひ、やってみてくださいね。

アウトドア好きな方は、ダッチオーブンでやってみてください。

上から下から火を通すと、20分ほどで焼けると思います。

もうちょっと詳しいレシピと手順は、昔の味たまご農場のホームページよりご覧ください。

うちの娘のウケ、良かったですよ。

ボーノ相模大野クアトロクオーリ様



長女の誕生日会で、うちの大切なお客様でもある、クアトロクオーリ様で食事してきたので紹介します。
こちらの系列店は、添加物や化学調味料を使わないことで有名です。

系列店のどこの店舗で何を食べても美味しいので、ご興味があったらイタリアンインノベーショナルクッチーナで検索してみてください。

この日は長女と二人、相模大野でお買い物デートをしました。スゲー楽しかったです。

で、まず私が頼んだのが、最初に頼みやすい、飲み物一杯とおつまみのセット。

ハイボールと豚のプロシユート。生ハムですね。

そして、嫁さん絶賛のフィッシュアンドチップス。

自家製マヨネーズは店内で作っていて、昔の味たまごを使っていたみたいです。手前に置いてあるのは、ハラペーニョソース。マイルドで深みと旨みのあるタバスコみたいな感じです。



きのこのパスタ。
あ〜なんて俺、店名の入った向きで撮らなかつたかな〜。

完全に気が抜けてた〜。それだけ、仕事を忘れさせてくれるリラックス空間と
言うことで。

で、上の娘が頼んだのが、昔の味たまごを使ったカルボナーラ。

それもペンネでやってきましたよ。

パスタでなくペンネなんて、良く知ってたな〜。いつの間になんか注文をするようになったのでしょね。

最後にドルチェ三種盛り。バースデイメッセージと、ぱちぱちするキレイなやつを添えてくれました。

気が利いてるね〜。
クアトロクオーリ BONO
相模大野店様でした。

お店の住所

相模原市南区相模大

野三の二の一・ボーノ

相模大野 南棟サウ

スモール二階

050-5266-0352

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〜。

パパにお仕置きなのだ〜!

昨日のお休みに、最近嫌われぎみのパパがご機嫌とりするためドライブに出掛けました。

城山公園でターザンロープがしたかったほのさんのご希望でしたので、近くで済んでホッとしていたようですが、ロープを引っ張って来て抱っこしてと、結構な重労働を強いられるパパ(笑)



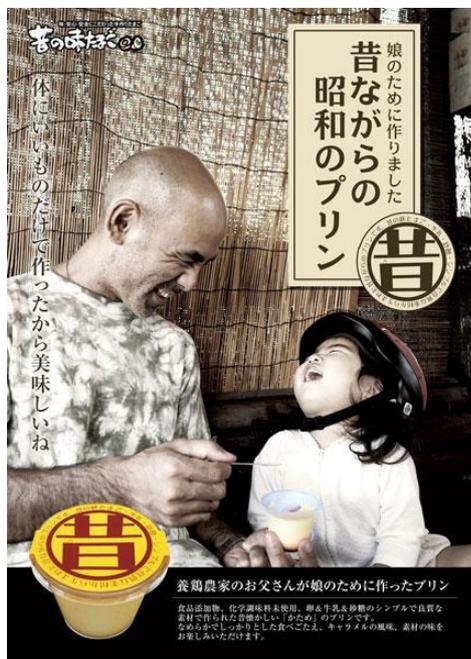
まだまだこんな事では許さないぞ! といった、働かさねぶりです。

今度は何をしてもらおうか。余程の悪さをしたのです。



これは罰ですからね、意地悪してる訳じゃないですから〜(笑)

● 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

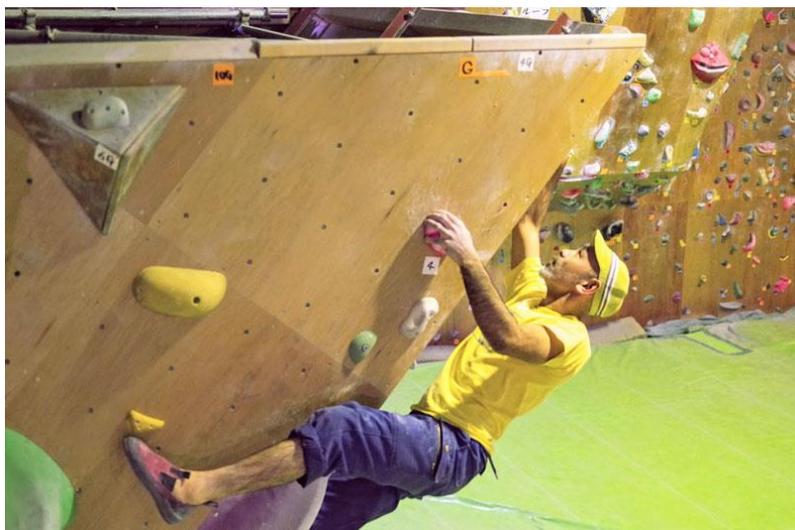
営業日時

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。とさなみに私です。難しいそうにみえますか？
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

