

2020/03/01 発行 第二十一号

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

家族でホルモン焼を食べに行きました。自分が好きなお店を家族で共有できるのが嬉しいですね。私は、ホッピー派。

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



下の娘の発表会

ついこのあいだ産まれたつもりだった、下の娘も幼稚園で発表をするようになりました。幼稚園なのにこんなに立派な体育館があります。ステージが設けられていて、ステージと広場を使い、園児たちが思いっきり走り回ります。これは中々、感動しますね。先生たちのピアノもとても上手で、やはりかなりの練習を積んだそうです。残念ながら、娘の出番は早すぎて、見れませんでした(涙) 終わってぞろぞろ出てくる中で私を見つけて笑顔を向けて



今まで知らなかった事が知れたのは良かったです。これ面白い経験ですね。

昔の味たまご農場どんべえです。股関節を剥離骨折してしまいました。歩くのがしんどいので、亡くなった、じーちゃんの杖を借りてみたのですが、とたんに爺さまになってしまいましたよ(笑) しかし、世の中にこんな起伏があるとは思いませんでした。杖も色々あるんですね。デザインも色々。



卵屋どんべえの日曜大工

新居も決まり、引越し作業もいよいよ佳境になってきました。出来るだけお金をかけないように、できるだけ今あるものを流用するのですが、このテーブルはさすがに、綺麗にしたい！と言う事で、リフォームします。これ、廃材だけで作ったテーブルです。六年使ったけど、まだ使う！



「プリン」の看板の写真と言い、この人いい場面撮るな。私も娘には、ちよつと甘すぎるな〜と思うのですが、四十超えてからの娘なので、特に可愛く思えます。



くれました。嬉しいですね。「お父さん、私の出番見てくれた？」
「ごめんね、お父さん、お仕事で間に合わなかったんだよ。」
「ごめんね一生懸命お仕事したけど間に合わなかったんだよ。許してくれる？」
「うん、いいよ。次はちゃんと見てね」
「つて言うシーンを嫁さんが撮ってくれました。」



リフォームとは言ったものの、あまりのボロさにどうするか、途方に暮れていました。試しに裏側がどうなってるのか、ひっくり返してみたところ、あれ？なんか味がある。痕があるものの、紙やすりである程度落とせそうだし、痕があってもアジになりそうじゃないですか？

天板は裏返して使う事に決定です！

それと脚ですね、いかにも廃材なので、天板を外してから、白く塗りました。

乾くのを待つ間に、天板を紙やすりで綺麗にしていきました。かなり汗かきました。

拾ってきた材料だけで作ったテーブル、お金かけないにもほどがありますよね(笑)

最後に最近お気に入りのオールドウッドワックスで仕上げました。

なかなかの雰囲気になったですかね？

詳しくは私の個人ブログでどうぞ。「卵屋どんべえのテーブルリフォーム」と検索してくださいね。

長女はピアノに夢中です



私は、楽器はからっきしなのですが、うちの長女はピアノが得意です。

運動会でもピアノの演奏をまかされたり、教室の先生からも、ちゃんと学んで音大を目指しては？といわれているようです。

すごいなあ。勉強もそこそこ出来るみたいだし、我が子ながら感心しますね。

新居も決まり、アップライトピアノが欲しいと言う事で、国際フォーラムで開催された販売会に行ってきた。当然、応援したので、買ってあげたのですが、

四十七万！ピアノ、高！これでも掘り出し物で、相場から見ると全然安いんですって。

当日はずらっと並んだ高価なピアノがほぼ売り切れたそうです。

値段にびっくりですよ、ほんと。とほほ。



YOLO BURGER この壁に向こう...



昔の味たまご農場が運営している YOLO BURGER をご存知ですか？

この通信を見てくれたいお客様にこそ、お知らせです。

この壁の向こう側を覗いてみて下さい。

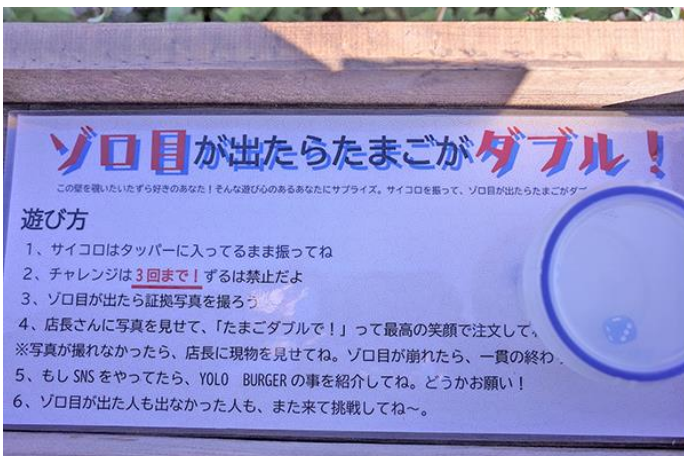
バーガーに入っている卵がダブルになるチャンスをご用意いたしましたよ。

こちら側からは何の変化もありませんが、壁の向こうを覗くと、サイコロが設置してあります。

それを振ってゾロ目が出たら、卵がダブルになりますよ。

チャンスは三回！ゾロ目が出たら、写真撮って、店長さんに見せて下さいね。

営業日は火曜日と木曜日、十一時〜十七時です。遊びに来て下さいね！



特に女性にお勧め酒粕スープ もちろん男性も

最近、改めて昔の味たまごの美味しさにハマってます。

きっかけは、長女が他の卵を食べ、「なにこれ？味薄い」の一言。その言葉がきっかけで、「お父さんの卵はうまいだろ？」の流れから、朝の卵ぶっかけうどんがしばらく続きました。

じゃじゃ麺のシメに、ちいたんたんというスープを飲むのをご存知ですか？

私はそれを真似して酒粕スープを飲んでます。酒粕は体に良いので、ほんとにお勧めです。ぶっかけうどんを食べた後、卵が底のこりますよね？お湯をたっぶり入れて、酒粕を適量溶いてください。

味噌と、塩コショウで味を調えたら出来上がり。

特に女性に嬉しい！酒粕の効果効能

〈美肌効果〉〈免疫力アップ〉〈生活習慣病の予防効果〉〈肝臓の保護〉〈便秘の解消効果〉〈肩こりや頭痛、冷え性を緩和〉〈糖尿病、肥満の予防と体質改善〉〈アレルギー体質の改善〉〈高血圧の抑制〉〈骨粗しょう症の予防〉〈悪玉コレステロールの減少〉

酒粕はとても優れた食材、お味噌汁に入れるなど、毎日摂るといいですよ。

酒粕も何種類もあって、様々な酒粕を試しましたが、

楽天かAmazonで竹屋と検索してみてくださいね！

未来をデザインできる、それが「ワクワク系」
私はワクワク系マーケティング実践会と言うところで、高いの勉強をし直しています。今の時代、良い物を真面目に提供することがスタートになっていますよね？良い物を提供しているだけでは選ばれる理由にはならない。そこで、高いを学びなおす必要を感じて入会しました。例えば「集客を説明して下さい」と言われたら、どう説明しますか？明確に集客を説明するのって難しいですか？ワクワク系ではそれが体系化されています。「集客とは、お客様がお店に気づいてから、来店するまでの〇〇〇〇〇〇が繋がった結果の現象である」「来店に繋がらないのは、どこかで〇〇が途切れているからで、どうしたら〇〇がつながるかを考えることが、集客を考えるという事である」。コンサルタの方が、さも価値のありそうなノウハウを紹介しているのを見かけますが、〇〇をつなげる技や型を売っているだけの事が多いです。ワクワク系では、技や型（解決策）は教えてもらえません。自分で考えます。その代わり考えるための材料や環境は豊かです。学ぶのは楽じゃないです（笑）ご興味があったら「ワクワク系」とググって見て下さい。私は不安だった未来が希望にかわりました。自分が出来る事がお客様のためになる。それが何より尊いとは師の言葉。写真は中間との勉強会です。場立てと言う、会員同士の創発の場。うん、半分飲み会（笑）



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〜。

毎年恒例のチョコレート作り

今年はオーブンレンジを新調したので、初めてのチョコケーキに挑戦したほのさん。
ズボラで料理ベタな母にも出来る、超絶簡単レシピで『カップケーキガトーショコラ』



メレンゲも作らなくてイイ、只々混ぜるだけ〜！
だけどこんなに上手に出来ました♡
ほのさんの愛のばらまきに、毎年お付き合いです。ありがとうございます、ありがとうござい

● 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。とくに一枚。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

