

# 2020/04/01 発行 第二十二号



## 昔の味たまご通信

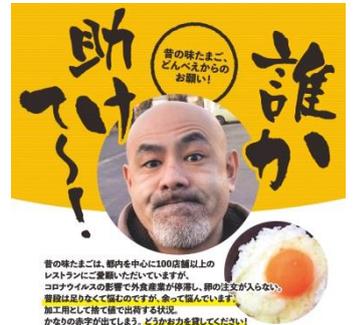
どんべえです。淵野辺ふれあい農園を借りていた、一昨年夏の夏の写真です。  
今より若いわ〜。

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。

**淵野辺ふれあいガーデン**  
Fuchinobe Fureai Garden  
相模原唯一の農家が開設する  
積型的市民農園！  
毎日が農作業。  
大活躍を楽しめる！  
余暇を楽しめる！  
四季を楽しめる！  
仲間づくり！  
アクセスマップ  
淵野辺ふれあい

この場を借りて、心よりお礼を申し上げます。  
本場にありがとうございました。  
今回の騒動では多くのお客様に支えて頂き、本当にありがとうございました。  
大変な時期は続くのしようけどがんばります！  
一日九十三円(税込)シエア畑のご紹介



コロナウイルスの被害は、かなり深刻ですね。  
飲食店様の営業が良くなって、卵のご注文が減り、昔の味たまご農場もかなりの打撃でした。  
相模原市在住のお客様



堆肥の配達の時、淵野辺ふれあい農園のオーナー高橋さんから、空いている区画があるけど、誰かいない？と声をかけられました。  
お！これは、受けたご恩は誰かに返しなさい、ということだろ〜と言う事で、ここでご紹介させていただきますね。  
私も利用者でした。  
私は特に夏野菜を作るのが楽しかったです。  
成長も早いから行くたびに大きくなりますし、食べるのも夏野菜が好きです。  
色々作りましたが、ナスとズッキーニが一番美味しかったかな。  
トウモロコシは不味かった。あれは買った方がいい(笑)直売所に来られているお客様は、一番左の箱に見覚えはないですか？これは私が作った野菜だったんですよ。

よ。  
一日九十三円(税込)の利用料で、苗や種、農機具、肥料なども全て揃っているのでもお得だと思います。  
淵野辺ふれあい農園(無料見学会もやっております)  
お問い合わせはファックス:042-752-2410

## 四月十日テレ東(7ちゃん)十一時四十分

これを書いてる今はまだ予定なのですが、ぜひ見てもらいたいで、書きますね。タレントの中山エミリさんが、取材に来てくれました。四月十日テレ東(7ちゃん)「エミリの「昼めし旅」と言う番組で、たまたま街道が紹介されます。もしかしたら、予定が変わるけど、チェックしてくださいね。エミリちゃん可愛かった。



## 油要らずのヘルシー目玉焼き・レンジでちん!

先日家族で桜木町にあるラ・テンダロッサさんと云う、イタリアンレストランで食事をしたときのこと。そうそう、テンダロッサさんは昔の味たまごの古くからのお客様です。

そのソムリエの方から卵をレンジで調理することを聞きました。

ちょっと調べたところ、色々なやり方があるようで、いくつか試してみました。

まずは、卵黄に穴を開けてからチンする方法。

これは卵黄膜に穴を開けることで、熱を外に逃がし、爆発しなくするためです。

あ、卵ってチンすると爆発するんですよ。

500Wで一分二十秒。

フォークで持つとかなりしっかり固めです。

穴が開いてるのも嫌かな。中までかなりしっかり火が通ってますね。

歯ごたえもイマイチ。これは失敗でした。



今度は500Wで60秒加熱。

先ほどよりも少し柔らかいです。が、まだまだ固いですね。

歯ごたえもキシキシとしてしまい、味も薄く感じます。

なんでフライパンで焼くのも違うのか観察したところ、どうも水分が残っているからのように思えます。

フライパンで焼くと、水分が蒸発しますよね。

きつとあれが美味しさの秘密なのだと思います。

この後、試行錯誤して、だいぶ良い塩梅で作れるようになりました。

**レンジで目玉焼きレシピ**

今回、Mサイズの卵を使いました。黄身に穴は開けないです!

ラップはフワッとかけます。そうすることで、水分が飛んでいきます。

レンジは500Wで行ってください。レンジで40秒。500Wですよ。

そうすると、左の写真のように中身がとろとろとした目玉焼きができます。

これは、美味しかったです。油を使わないからローカロリー・洗いが少ない・朝の忙しい時間にぴったり・などなど、これは便利だと感じました。卵食い過ぎた(笑)



ア・ヴォートルサンテ・エンドー様



タレントのマツコ・デラックスさんが「あー完璧」と叫んだこのオムライスを食べさせてくれる、銀座の名店をご紹介します。

日比谷線の東銀座駅から徒歩三分程度の場所にあります。もともと人気のレストランさんなのですが、この番組の放送がきっかけで、売り上げがとも伸びたとのこと。オーナーの話によると、コロナウイルスの影響で、ぱったりとお客さんが来なくなったのだそうです。この番組で取り上げてくれたおかげで、だいぶ回復したんですって。明るいニュースは元氣もられますね！



私も一度食べて見たかったので、伺う事にしました。店の入り口(左上の写真)はこんな感じですよ。私が到着したのが、12:05頃。開店直後なのですが、



すでに店内は満席でした。オムライス推してくれてますね。

左上の写真をよく見ると分かるのですが、階段の途中で並んでいる人がいるのわかります？

開店時に入りきれなかったお客さんが並んでいます。並ぶのが苦手な私は昼営業が15:00までなので、お写しして、13:30に来店することにしました。が！それが最悪の結果に！

何と13:30の時点で売り切れてしまったんです。結局たべずじまいで帰って来ましたよ。とほほ。

ア・ヴォートルサンテ・エンドー様

住所：中央区銀座 5-9-5 田創館ビル 2F  
営業時間 12:00~15:00・18:00~21:30  
問い合わせ先：050-5872-2820



オムライス食べれなかったのがホント残念。写真撮りに行かなければ良かったかも。でも春っぽい街の雰囲気は良かったかな。卵屋「レム」を東銀座までニットしますよ。

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。

ストレス発散いちご狩りじゃ〜

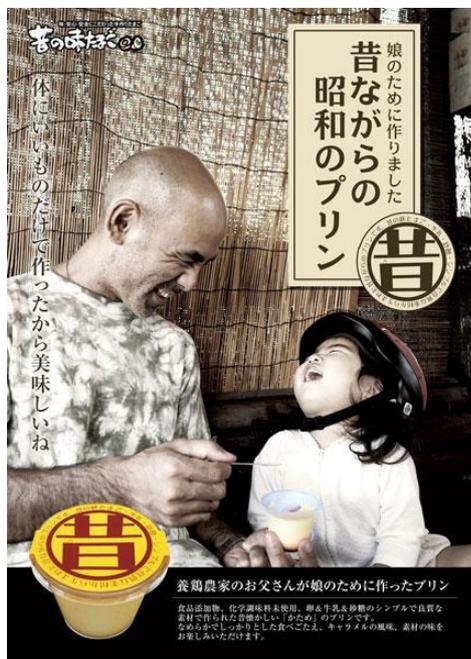
いや〜、コロナ騒ぎで急に学校もお休みになり、学校に行けないイライラも日々積もってきています、母と子です(笑)お友達にも会えず、家でやれることも限りがあるし、お出かけも出来ず、ママにもそろそろ飽きてきた様子…。

なので、昨年もお世話になったイチゴ農園さんに、バーガーの山田さんにもお付き合ひ頂いてイチゴ狩りに行って来ました。朝御飯抜きでやる気満々！去年は大きなイチゴを1個食べてお腹いっぱいだったチビ姫も、今年はイチゴ大好き度もアップして20個くらい食べてました☆シ もちろん私は60はいったと思います(笑)



少しはストレス発散出来たかな？また、明日から楽しくやってくださいな。

● 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

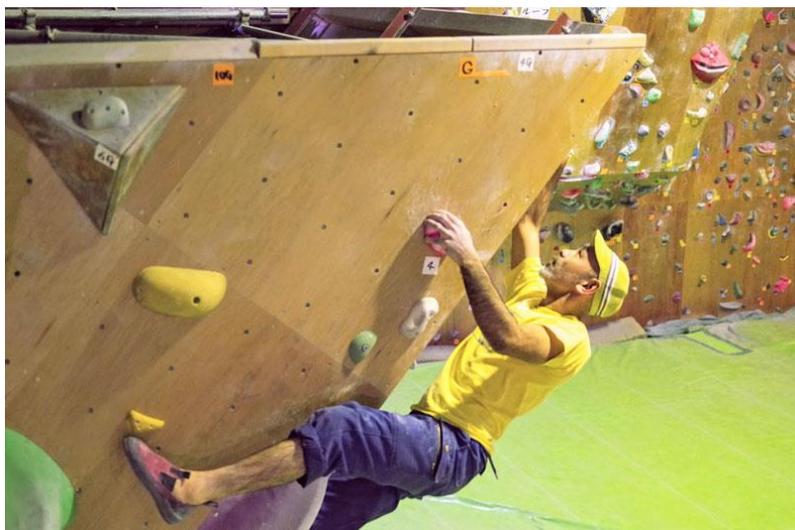
● 営業日時

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 どんべえもたまに出没します(笑)

ホームページは下のコードよりどうぞ

