

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。

2020/08/01 発行 第二十六号



昔の味たまご通信

私の力こぶを見て興奮した娘(笑)

お父さん筋肉まんたんだ〜。だって。

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



何気ないことが楽しいですね。



どんべえです。
これを書いている今は、梅雨まっさかり。

どうです？なかなか広いでしょ？



YouTubeでその様子を見れますので、お時間ありましたら、ぜひどうぞ。
テントに興味があるけど、初めて入るの躊躇している次女の様子です。
しかし暑かった(笑)

日曜日に奇跡的に晴れたので、我が家の屋上テラスにテントを設営しました。
わんこの小太郎とテントで遊ぼうと思ったのですが、余りの暑さに大失敗におわってしまいました。
この写真が屋上テラスです。
長女と二人でテントを張ったのですが、こんな

× ドアポケットだめ！



たまごはどこにしまう？



卵の保存方法について
この時期になると、増えるご質問。

- 卵の保存はどうしたらよいのですか？
ずばり！
- 冷蔵庫に入れる
 - チルド室など温度変化の少ないところにしまう
 - パックに入っていたら、パックにいれたままにする
 - やったらダメな事
 - ドアポケットにはしまっちゃダメ！
 - 理由：開けたり閉めたり、温度変化がはげしいので、劣化が進みます！
 - 冷風のでる上の方にはしまわない
 - 理由：たまくりに凍る事があります。
 - 臭いの強い食材の近くに置かない
 - 理由：卵は呼吸しています。臭いを吸ってしまいますよ。

どんべえが思う理想的な卵の保管方法

卵は簡単には悪くなりませんので、保存方法について、そこまで過敏になる必要はありません。

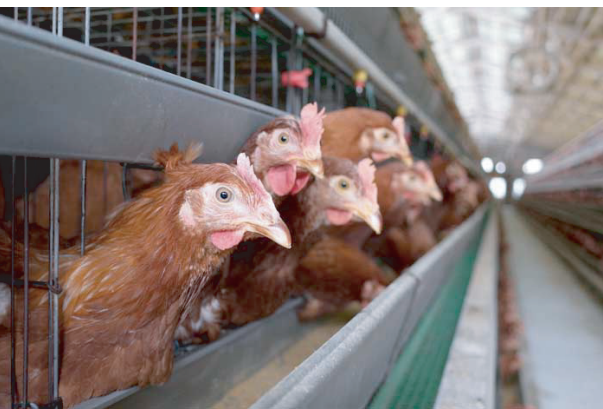
本当は冷蔵庫に入れない方がよいです

なぜなら、臭いが移ってしまうからです。

冷蔵庫は色々な食材が入っていますので、それらと一緒にすることで、他の食材の匂いを吸ってしまいます。風味が変わってしまいます。

保存方法を聞かれたら、冷蔵保存をお勧めするのですが、安全に食べる事だけを考えて、難しいのでお勧めしていません。

理想は一週間程度で食べられる量を、他の食材と一緒にならないように、涼しいところで保存するのが一番です。



私たちが鶏舎の清掃にこだわるのは、卵が臭いを吸わないようにとの考えもあります。鶏糞も毎日かたづけしないと、アンモニア臭が出てしまいますのでよくないです。

昔の味たまご農場は、プロテニスプレイヤー市川さんを応援しています！

先日、ご本人との会話の中でふと決まったのですが、私達が応援しているプロテニスプレイヤー市川誠一郎さんに、このコーナーを書いてもらう事になりました！

元東大生の市川さん、何を書いてくれるか楽しみですね。

市川さん、ハードル上げ過ぎかい？（笑）

まずはご挨拶です

以前から昔の味たまご農場さんにスポンサーしてもらっている、

テニス選手の市川誠一郎といいます？

これからニュースレターに僕のコーナーが出来ることになりました。

楽しいニュースを届けていけるよう頑張ります



直売所の二宮さん日記

ほのさん、ずっと食べたかった

『ヨロバガー』

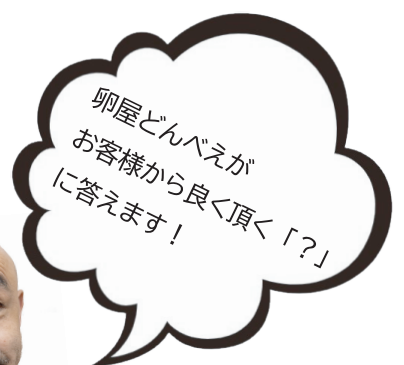
タマゴ屋さんで火曜日と木曜日だけ営業しているハンバーガー屋さんなんだけど、タマゴ屋さんのお手伝いしている間は、時々買っては食べていたほどの好物！

学校が始まってからなかなか食べられなくなっていました。なので、久しぶりにお土産に買って帰ったら、喜んで晩御飯に食べてます（笑）



とても結構なボリュームだけど、大好物なので少食のほのさんもペロリでした。暑くなってきたので、皆さんも美味しいものたくさん食べて、元気に頑張ってくださいませよ。

昔の味たまごってどんな卵？ どう美味しいの？



なんで黄身の色がキレイなの？
味の濃厚さと関係あるの？

黄身の色がキレイなのは、パプリカとマリーゴールドの色素を与えているから。パプリカを与えると赤くなり、マリーゴールドを与えると黄色くなります。なので昔の味たまごはキレイなオレンジ色なのです。マリーゴールドの黄色のおかげで、お料理も色鮮やかに仕上がります。ちなみに色と味の濃厚さとは、残念ながら関係ありません。

本当に美味しいけど何が違うの？

ズバリ！餌が違います！ 実は鶏の種類や飼い方は卵の味には影響しません。美味しい卵が産まれるように設計された餌を与える事で、美味しい卵が産まれます。餌の設計士とどう言う卵にしたいか、よく話し合い産まれた卵です。

味の濃さの秘密は、お魚にあり！

昔の味たまごは濃厚でいて、嫌なクセがありません。

濃厚なのは、魚の粉末をふんだんに与えているからです。「魚粉」と言うのですが、これは非常に高価な食材ですので、普通はそんなに沢山は与えません。また魚粉をふんだんに与えると、臭みやクセが出てくるのですが、食材の質や配合のバランスを考え、コクがあるのにクセがない卵になりました。

で！分かりやすく言うと
どんな卵なの？

生で美味しいのは当然、料理の仕上がりそれが自慢です！

とシンボルマークに書いてある通り、加熱後の美味しさまでこだわった卵です。コクがありクセがないため、様々な料理に使いやすい卵になっています。多くの料理人に愛される理由です。もちろん、生で美味しいのは当然ですよ。



● 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。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

