

2020/9/1 発行 第二十七号



昔の味たまご通信

Nスタの取材中〜^^

9月26日は食彩の王国と言う番組でもご紹介頂けるかも？ 予定ね。

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。**食欲がない時に卵かけご飯はいかがですか？**

アツアツご飯に温められた、昔の味たまごは、とても良い香りがしますよ。
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。



昔の味たまごのどんべえです。うちのお母さんの寝姿、まるでファラオのように威厳があったことをご報告します！

まるでファラオww



どこにも出かけられない毎日が続きますね。
子供たちも可愛そうなので、ルーフバルコニーにテントを張って、日曜日の昼下がりを楽しみました。YouTubeでどうぞ。



どんべえです。昔の味たまご農場の鶏舎を動画で紹介いたしました。ぜひご覧くださいね。
アクセスは左のコードからどうぞ。

ルーフバルコニーでテントを張って、わんこの太郎と家族で昼飯を食べて見ました

上大島キャンプ場 電話: 042-760-6066
住所: 相模原市緑区大島 3657
シーズンは予約した方がよいですよ！
詳しくは↓



私は黒モツにハマりました。見た目はギアラに似た感じですが、全然違う場所ですが、上大島キャンプ場というところ。
相模川の河川敷を利用した解放感のあるキャンプ場です。道具は全てレンタルできるので、手ぶらでバーベキューできるのも良いですね。ずぶ濡れて犬と遊んでいるのはうちの娘です。



飯田市は焼肉文化が盛んなんですって。こちらではあまり食べないマトンや、黒モツ、おたぐりなんて言う部位も用意してくれました。



田市出身の女性です。コロナの影響で里帰り出来ないから、飯田の旨い肉を食べようじゃないかという趣旨です。

相模原市 上大島キャンプ場をご紹介
先日、ワクワク系マーケティング実践会で高いを共に学ぶ仲間から、焼肉しない？と誘ってもらいました。
言い出しつぱは、長野県飯田市出身の女性です。
コロナの影響で里帰り出来ないから、飯田の旨い肉を食べようじゃないかという趣旨です。

卵の賞味期限なんて信じちゃダメ！

賞味期限が過ぎたから捨てました。そんなことを、良く聞くのですが、卵の賞味期限は保存方法によって大きく変わります。

賞味期限が過ぎたからと言って、簡単には捨てないで下さいね。

生で食べる習慣のない外国では、3ヶ月も消費期限を持たせている国もあるそうです。

ちなみに私は冷蔵庫で

六か月保存した卵で卵かけご飯を食べた事があります。ちなみに、今でも元気で生きてます(笑)

半年経った卵を生で食べた体を張った実験は下のQRコードよりご覧いただけますよ。



自分で六か月経った卵を食べた経験があるので、お客様には「冷蔵庫に入れば一か月は生で食べられます」とお伝えしています。



この実験は卵を知り尽くした養鶏農家が体を張って行った実験です。単純に六か月経っても大丈夫と言っているわけではなく、いのでお気を付け下さい。夏は卵かけご飯が便利です。夏バテに負けずに頑張りましょう。

昔の味たまご農場はテニスプレーヤー

市川誠一郎さんを応援しています

開成中学、東京大学を卒業。二十五歳まったくの素人からプロテニスプレーヤーとしてウィンブルドンを目指す。そんな市川さんの努力の日々です。

ブログ「誰にも成し得ないことを成す」



こんにちは！市川誠一郎です。

今月も宇都宮サトウGTCを拠点に練習しています。

コロナで試合はありませんが、クラブのサポートのお陰で最高の練習が出来ています！

先月の掲載からブログの閲覧数も多く嬉しいです。

全力で挑戦できる毎日は最高に幸せです。暑さの盛りですが、最高に楽しく熱く頑張っていきます！



直売所の二宮さん日記



直売所の二宮です。直売所に、たま〜に居るうちの娘を見かけたら可愛かったです！

友人がアスレチックに誘ってくれました

いつもなら参加したくないパパも、ほのさんの夏の思い出と車を出してくれました。密を避けて現地集合広い森の中にある感じののびのび空間で、ほとんど木陰で日当たることもなく遊び回る子供達。そしてほぼ自然のむき出しの傾斜を付いていく運動不足の私達夫婦(笑)存分に遊び倒し、走り回り、友達と久しぶりに遊べて楽しかったほのさん。また今度は花火をしようと約束して、ニコニコ楽しんだ一日でした。



どんべえのあだ名の由来は川谷拓三さんに似てるから。分からない？「川谷拓三 どんべえ」で検索してみてください^^

安全、安心して言うけれど... 何をしたら安心、安全なの？



トウモロコシは非遺伝子組み換え

鶏の餌の6割近くはトウモロコシです。与えているトウモロコシは非遺伝子組み換え、収穫後に消毒をしないポストハーベストフリーの物です。遺伝子組み換えの作物が悪なのかはまだはっきりしませんが、人体への影響が不透明なうちは鶏にも与えないようにしたいです。鶏が食べたもの=卵ですので。

環境整備に力を入れています

鶏舎を清潔に保つため、朝夕一日二回の徐糞作業を行っています。最も重要な仕事の一つです。糞を長く溜めるとハエが多く発生しますし、アンモニアが発生する事もあります。卵がアンモニア臭を吸ってしまうと風味も変わってしまいます。

薬の使い方に細心の注意

鶏がこれだけ群生していると鶏にたかるダニが発生します。最近では「ワクモ」というダニが猛威をふるっています。インコなどを飼われている方はご存知でしょうか。ダニの駆除には薬剤を散布するのが一般的ですが、当農場では散布せずにハケで塗るなどして鶏の口に絶対に入らないようにしています。散布するのと比べると10倍以上の手間がかかりますが、鶏が薬を口にすることを心配はありません。鶏が食べたもの=卵、なのです。

クスリ屋さんから最高の誉め言葉

薬の使用量が驚くほど少ない

先ほどクスリは散布せずにハケで塗るなどすると書きましたがそれには工夫が必要でした。10倍手間はかかりますが、必要十分な効果を生み出せたおかげで、害虫の発生を強力に抑制できるようになり、薬の使用量も大幅に減らすことが出来ました。



昔の味たまごで作る玉子焼は色鮮やかに仕上がります。それはマリーゴールドの色素のおかげ。

● 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

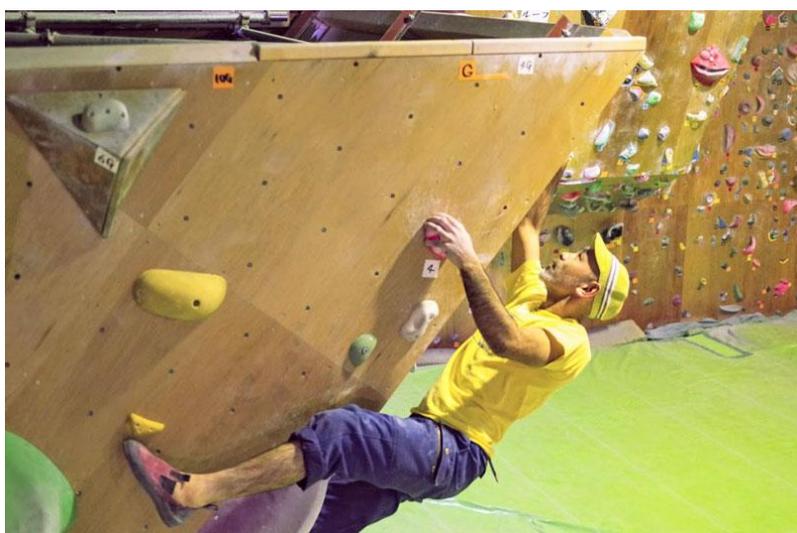
営業日時

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

