

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。

2021/04/01 発行 第三十三号 昔の味たまご通信



ホットプレートでご飯食べるのって楽しいですね～

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て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



ただ努力をすれば必ず血肉になる。如何わしい商品を販売するようなノウハウは一切ありません。自分が心血注いだ仕事をどうしたら世に送り出せるのか? そんな事が学べます。顧客消滅時代のマーケティング、そしてワクワク系マーケティング。興味がありましたら。

私、どんべえは「ワクワクマーケティング実践会」と言うところで商いを学び直しています。「商い」と言う複雑な営みを科学的に解き明かした、小阪裕司先生と言う方がいます。ワクワク系はその方が主催する「日本最古のマーケティング実践会なんです」。養鶏農家のように、単価が低い商品を扱う業者の場合、良い物を作るんだ!と頑張っても、経営が成り立つほどお客様と繋がるのってかなり難しいんですね。なのでもう一度商いを基本から学び直そうと思って、「ワクワク系マーケティング」に入会しました。学び始めて感じるのは「楽じゃない」です(笑) まるでスポーツの練習をしているような感覚です。



どんべえです! 照れ隠しで変な顔をしてしまいました。真面目なビジネス書に当農場と私の名前を載せて頂きました。小阪裕司先生の「顧客消滅時代のマーケティング」と言う書籍です。ビジネス新書というやつですね。読みやすいですよ。ご興味があったらぜひ!

ビジネス書に名前が載りました



4分30秒ほど

今月のわんこの小太郎
山口県周南市からやって来た保護犬の小太郎ですが、いよいよ一歳になります。手に収まるほど小さかった小太郎も二十キロを超えるほど大きくなりました。人の顔を見て感情を読み取るうとするしぐさも見え始め、ますます絆が強くなっています。そんな小太郎との毎朝の散歩の様子です。私の親バカぶりも笑ってください。歳のせい、恥ずかしい事とかなくなって来ました(笑)

魔女のコッペンパ様のご紹介



さいたま市の美味しいパン屋さんをご紹介します。
コッペンパではなく、コッペンパさんです。

魔女をテーマにした店内はとても楽しく、その名前の通りコッペンパが秀逸でどんどん売れていきます。

紙面では照会しきれませんが、魔女の世界観が楽しいお店です。

お店の外には魔女のコレクション空飛ぶほうきもありました。
古い倉を階層した店内には立派な古木の梁が使われていて雰囲気があります。

イートインもあり、ゆっくり過ごせます。
もちろん昔の味たまごを使ってきています。

住所：さいたま市見沼区南中丸 316
電話 048-685-3013

詳しくは



卵はダイエットにもいいんです

低カロリー高たんぱく

卵はカロリーが低くたんぱく質が多い食材。
たんぱく質が多いと腹持ちも良いので、肥満防止や生活習慣病の予防などにもつながります。
一般的な大ききの卵(60g)のカロリーは7.4キロカロリー。含まれるたんぱく質は約7.4g。
成人男性の場合、卵一つで一日のたんぱく質の必要量の20%以上を摂れる計算になります。

卵は完全栄養食品

卵は食物繊維とビタミンの以外の栄養はほとんど摂取出来ず。食物繊維とビタミンはサラダなどと一緒に食事する事で補完できますね。
毎食卵を一つ食べると栄養バランスは良くなります。
コレステロールを心配される方も多いですが、健康な方でしたら一日三個食べても問題はありませぬ。

アミノ酸スコアが100

たんぱく質の中にはアミノ酸と呼ばれる成分が含まれています。アミノ酸には沢山の種類があって、人が体の中で作れるアミノ酸と作れないアミノ酸があります。
作れないアミノ酸の事を必須アミノ酸と言います。必須アミノ酸をすべて含んでいる食品をアミノ酸スコア100としています。

卵はもちろん、アミノ酸スコア100。
体を作るうえで必要なアミノ酸が全て採れるんです！

長く食べ過ぎは良くないとされてきた卵ですが、ここ数年やっと誤解が解けつつあります。



卵の蛋白質について詳しくはホームページでどうぞ。



昔の味たまご農場はテニスプレイヤー

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イヤーとしてウイ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。春ですな！

僕はトルコから今度はチュニジアという北アフリカの国にやって来て試合出場しています。
チュニジアはフランスの植民地だった国で、朝食はクロワッサンやクレープなどフランスの文化が感じられます。
チュニジアの大会には日本人選手も多く出場しており、国内王者の中川プロとも練習する機会がありました。
当初は練習相手が全然見付かりませんでした。毎日声をかけ、今は色々な選手と最高の練習ができています。



冬の間ずっと国際ツアーを回る選手達と練習を続け、チュニジアに来てからテニスのレベルが一段上がりました。
試合でも以前より世界とのレベル差が縮まっています。引き続き全力で頑張ります！

超合るに卵



地場産業奨励賞受賞

宗田節

瓶の中に宗田節が入っています。お好みの醤油を入れて10日間冷蔵庫でじっくり寝かせると宗田節の香り豊かなおいしいだし醤油ができあがります。お醤油はつき足しながら約1年間、およそ2ℓのだし醤油をお楽しみいただくことができます。

メジカ（ソウダガツオ）からつくられる宗田節はコクのある力強いだしが出て、香りも濃厚です。黒潮のめぐみ豊かな土佐清水はメジカもよく獲れ、宗田節生産量は日本一。江戸時代から最高級の節として名高い土佐清水の製法を受け継ぐ「土佐宗田節」。その中でも定められた基準をクリアした認定宗田節だけを使用しています。

一年間
ずっと
美味しい



¥1050 (税込)

味・安心・安全にこだわった手作りたまご
昔の味たまご

お店で！ ネットで！
買えます！

昔の味たまご



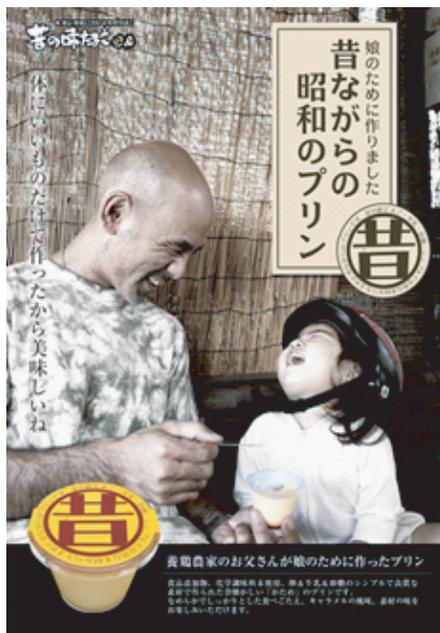
<https://freshegg.shop-pro.jp/>



どんべえも
どはまり
しました。



● 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、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。

● 社会貢献の思い

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、社会貢献の一環になればと考えています。



● 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ます。

実力はいま

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発します

(笑)

ストーンマジックのホームページ

は下のコードよりどうぞ

