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、 だけど旨かったなぁ」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。

あつあつご飯でたまごかけご飯にすると、 たまごの香りが際立ちます。

食欲のない時はつるっと食べて下さいな。 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。

2021/08/01 発行

昔の味たまご通信



シャボン玉が作れなかった下の娘も、 だいぶ上手にシャボン玉を作れるように なりました。

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

レゼントになぜか友だちのお父さんの似顔絵をくれまし 昔の味たまご農場のどんべえです。下の娘が父の日のプ

なんで?(笑)

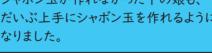
なぜ友だちのお父さんの似顔絵?

(笑

中古の車買いました!

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











左の QR コード

お母さんが小太郎君を抱えるのは難しくなりました。 私が居ない時でも抱えて運べるようにこんな便利グッズ この大きさじゃ仕方ないですよね。 モンベルのドッグキャリ ハーネスが超便利

レージさんに感謝です。

も良くて車検二年付き が、さすがに手狭になっ 車に乗っていたのです 紹介してくれたYSガ きたんですよ。 軽自動車の下取り で、二十五万で購入で 中古車を購入しま

年生、 今までスズキの軽自 になるかは全く予想がつ 越えてきました そして小太郎は22キロ 早い物で長女が中学二 かなかったのですがまさ 保護犬なのでどんな姿 なりました。 かこんなに大きくなると 下の娘は六歳に (笑)

価

安い!

相模大野クアトロクオーリ様



した。 置中ですが、きちんと 神奈川県は蔓延防止措 七月十五日です。 友人と食事をしてきま ルールとマナーを守り

様です。 にあるクアトロクオーリ るのも久しぶりです。 まご農場の大切なお客 相模大野のボーノ横丁 マスクなしで会話をす もちろん昔の味た

です。 るくて元気で、そして て本当にお勧めのお店 何を食べても美味しく 料理は無添加無化調ー スタッフの皆さんも明

るチーズリゾット、 目の前で仕上げてくれ 画でどうぞ~。 動



マポケットだめ

クアトロクオーリ相模 お問い合わせ先

050-5266-0352

ご家庭でのたまごの保存方法

ます。 ままにすると、生食期間は二週間と言う事です。 これは夏場の暑い時期、約三十度の気温で置いた 卵の保存はどうしたらよいのですか? に入れた方が長持ちします。 夏になるとよく頂く質問です。 般的には季節によってたまごの賞味期限は変化し 冬場で三週間、 常温でも大丈夫なのですが、 夏場だと約二週間 やはり冷蔵庫



お勧め保存方法)冷蔵庫で保存する

冷蔵庫に入れれば二か月程度は生で食べられます。

パックに入れたままにする の少ないところがベター)チルド室など温度変化 パックに入っていたら、

のはあまり良くないです。 これはやめましょう ドアポケットにしまう

劣化が進みます。 理由:開けたり閉めたり、 温度変化がはげしいので、)冷風の吹き出し口付近

理由:凍る事があります。 には置かない。 に置かない 臭いの強い食材の近く

ので、 吸ってしまいます。 理由:卵は呼吸している 他の食材の臭いを

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 そんな市川さんの努力の日々です。 からプロテニスプレーヤーとしてウインブルドンを目指す。

ブログ 「誰にも成し得ないことを成す」による。



差がありました。 半年ぶりにセルビア、ベオグラードに戻って練習してます きる経験が不足していて、 僕は競技を始めたのが非常に遅く、これまで試合に勝ち で上回る選手や同等の選手と多くの試合を行い自分のプ 技術的に大幅に成長できましたが、今度は自分が技術 クレタ島での大会が終わり、 大会期間中は毎日各国を代表するトップ選手と練習し た国際ツアー大会遠征が終了しました。 レーを貫きながら最後まで勝ちきる経験を積みました。 練習技術と実戦技術に大きな 半年間毎週連続して出場し

撃的なプレーを確立し、どんな状況でも迷いなく貫ける この一ヶ月の間にゲームスキルが大幅に上がり、 ようになりました。 自分の攻

これまで考えられなかったような積極的なプレーで勝ち

切れるようになり、自分に一番足りていなかったピース

を埋めることができました。



勝ちに繋がって ものが繋がり、 いよいよ色々な きました。暑

ますが引き続 い季節になり

昔の味たまご通信の発行は二か月に一度になります

昔の味たまご農場の鶏舎も築30年になりました。

今後はますますの修繕が必要になってきました。

お客様のお手元に私達の事(通信)をお届けするよりも、今以上に施設の維持管理に時間を使う時期になってきたようです。

数年に渡って毎月続けさせて頂いた通信ですが、今後は二か月 に一度のペースで発行させて頂きます。

正直、生産と販売を両立するのはなかなかです。

しばらくは自分(どんべえ)の労力を今以上に本業である生産 に傾けたいと思っています。

毎月発行していた昔の味たまご通信、今後は偶数月に発行させて頂きます。

今後とも昔の味たまご通信をお読みいただけたら嬉しく思います。



直売所の目の前、鶏舎西側の遮光 ネットの交換作業に取り掛かってます。 雨風にさらされてボロボロだったの で、まずは撤去しました。

本格的な夏前に遮光ネット張らなきゃね!やっぱし汗かく仕事が好きです!

● 娘のために作ったプリンです



) 昔ながらの硬めのプリン

知ですか? 昔の味たまご農場でプリンを販売しているのをご存

はとてもシンプル。卵、牛乳、砂糖、そしてほんの少しの塩。原材料

苦手な方でも召し上がっていただけます。カラメルソースは別になっていますので、カラメルが素材の味が良く分かるプリンになっています。生クリームやバニラビーンズは使用していないため、

とってもヘルシー

プを水で洗うとキュッキュっと音がしますよ。 生クリームを使っていないので、脂分も少なめ。カッ

社会貢献の思い

けています。 アミは社会福祉事業も手掛トラン・アミさん。 作ってくれているのは、レス

ています。 貢献の一環になればと考え プリンの売り上げが、社会 昔の味たまご農場は、この

子供たち若者たちへ預けたい恩のバトン 発たちへの供養の気持ち 色々な想いを詰め込んだ小さなハンバー をれが若者たちを応援する「出世払いるとの供養の気持ち

調味料、食品添加物は一切使っていません。 とジューシーなパテの組み合わせが絶妙です。 とジューシーなパテの組み合わせが絶妙です。 鶏肉を使ったテリヤキバーガー。 玉ねぎのピクルスる YOLO BUGER」 です。 色々な想いを詰め込んだ小さなハンバーガー屋、

火曜と木曜のみ・十一時~十七時営業日時



クライミングしませんか?

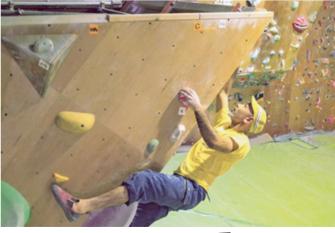
どんべえ、二十年程クライミングやってます。

があるのをご存知ですか?

お客様への感謝の気持ち

昔の味たまご農場が運営する小さなハンバーガー屋

出世払いで食べられる YOLO BURGER



実力 はいまいちですけいちですけったときの一枚。ちなみに私です。難に私です。難がつくらいならがったいならがれずがさればすぐにできれますよ。個人

直接行くのも大歓迎です。てあるメールアドレスまでご連絡下さいね。やってみたい方いらしたらこの通信の見出しに書い● 気になる方メール下さい

(笑) 042-704-2340 どんべえもたまに出没します相模原市中央区共和三の十の二十

は下のコードよりどうぞストーンマジックのホームページ

