

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。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つと食べて下さいな。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 第三十七号 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



オリンピックも無観客開催になりましたね。これって国民全員の意見を取り入れた形になったのかと思っておりますが、いささか中途半端だなど思いました。コロナ渦のオリンピックは人類初なので難しい所もあつたでしょうね。「お母さん、見て！あと少しで届きそうだよ！」と言う私の背中。気持ち的にはあと5mmだった。



なぜ友だちのお父さんの似顔絵？(笑)
昔の味たまご農場のどんべえです。下の娘が父の日のプ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た。なんて？(笑)



モンベルのドッグキャリアハーネスが超便利！お母さんが小太郎君を抱えるのは難しくなりました。この大ききじゃ仕方ないですよ。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を購入しました。これ、お勧めです。



左のQRコードからどうぞ！



軽自動車の下取り価格も良くて車検二年付きで、二十五万で購入してきましたんですよ。安い！紹介してくれたYSガレッジさんに感謝です。



今までスズキの軽自動車に乗っていたのですが、さすがに手狭になって、中古車を購入しました。

中古の車買いました！

早い物で長女が中学二年生、下の娘は六歳になりました。

そして小太郎は22キロ越えてきました(笑)

保護犬なのでどんな姿になるかは全く予想がつかなかったのですがまさかこんなに大きくなるとは。

相模大野クアトロクオーリ様



これを書いているのは、七月十五日です。神奈川県は蔓延防止措置中ですが、きちんとルールとマナーを守り、友人と食事をしてみました。

マスクなしで会話をするの久しぶりです。相模大野のボーン横丁にあるクアトロクオーリ様、もちろん昔の味たまたご農場の大切なお客様です。

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

目の前で仕上げてくれるチーズリゾット、動画でどうぞ。

YouTube



お問い合わせ先
クアトロクオーリ相模大野店
050-5266-0352

ご家庭でのたまごの保存方法

卵の保存はどうしたらよいのですか？

夏になるとよく頂く質問です。

基本、常温でも大丈夫なのですが、やはり冷蔵庫に入れた方が長持ちします。

一般的には季節によってたまごの賞味期限は変化します。冬場で三週間、夏場だと約二週間。

これは夏場の暑い時期、約三十度の気温で置いたままにすると、生食期間は二週間と言う事です。冷蔵庫に入れば二か月程度は生で食べられます。

お勧め保存方法

● 冷蔵庫で保存する

● チルド室など温度変化の少ないところがベター

● パックに入っていたら、パックに入れたままにする

これはやめましょう

● ドアポケットにしまう

のはあまり良くないです。

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。

● 冷風の吹き出し口付近には置かない。

理由：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：卵は呼吸しているので、他の食材の臭いを吸ってしまいます。



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。二十五歳たった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」



クレタ島での大会が終わり、半年間毎週連続して出場した国際ツアー大会遠征が終了しました。

半年ぶりにセルビア、ベオグラードに戻って練習しています。大会期間中は毎日各国を代表するトップ選手と練習し、技術的に大幅に成長できましたが、今度は自分が技術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レーを貫きながら最後まで勝ちきる経験を積みました。

僕は競技を始めたのが非常に遅く、これまで試合に勝ちきる経験が不足していて、練習技術と実践技術に大きな差がありました。

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

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。



いよいよ色々なものが繋がり、勝ちに繋がってきました。暑い季節になりませんが引き続き頑張ります。

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います。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

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ので、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、このプリンの売り上げが、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

ちよつとやれ

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

