

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。

2021/12/01 発行 第三十九号 昔の味たまご通信



嫁さんが撮ってくれました。小太郎は息子同然です。ほんとに可愛いです。最近反抗期だけど。

子供がこの卵しか食べなくなつた！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



えんとつ町のプペルと言う作品をご存知ですか？キングコングという面白いコンビの西野亮廣さんという方の作品なのですが、私の人生に大きな影響を与えてくれました。自分の経営方針に違和感を感じていた時に進むべき方向を教えてくださいました。このDVDもインテリアとしていいですね。

掃除が苦手だったのに人間変わるものですね。来年の抱負と言うか目標は、夜九時まではお酒を呑まない！酒にだらしない自分を変えます。

プペルのDVD届いた〜



最近コンビニのトイレも掃除してます。激動の一年が終わろうとしてますが皆さんはどんな一年でしたか？掃除が大の苦手な私は「毎日掃除する」を今年の目標にしていたのですが、きちんと毎日掃除をする事ができました。

今年はどうな一年でしたか？



小太郎の雄姿！
49秒の動画

嫁ちゃんが下の娘と愛犬小太郎を連れて東京都調布市のドッグランへ遊びに行きました。私は行けなかったのですが、小太郎があんなに早く走る事にめっちゃ驚きました。嫁ちゃんが撮って来てくれた動画をみたのですが、すごく楽しそうでした。小太郎がマジで速いんですよ。ちょっと誇らしい！

調布市のドッグランのご紹介

西野亮廣
エンタメ研究所
こちらから



写真の方が西野亮廣さんです。この方、オンラインサロンと言っているのですが、それが学びの宝庫なのでご紹介しますね。西野亮廣エンタメ研究所と検索するか、QRコードよりどうぞ。

神田明神近くパスタバルマキタ様



神田明神の近くに長年お付き合ひ頂いているお客様がいっぱいいます。パスタを中心としたイタリアンレストラン「パスタバルマキタ」さんです。席数二十席ほどの、オーナーのこだわりが隅々までいきわたるお店さんです。

私が食べたのは、卵屋らしくカルボナーラです！真ん中の写真は実際に頼んだカルボナーラ。これ、本気で美味しかったです。

鼻に抜けるこの香りは何だろう？トリュフに似た香りがしてたな。

それとオーナーお勧めのワインを一杯注文しました。ティラミスも絶品でした。ワインとティラミスの詳しくは昔の味たまごホームページでどうぞ。

帰り際オーナーのマキタさんと記念撮影です。

千代田区外神田 2-10-6
電話 050-5485-2044

お店のホームページです



大寒の卵で無病息災、金運アップ

皆さんは大寒の卵をご存知ですか？

一年で一番寒いと言われる「大寒の日」に産まれた卵を食べると、一年間無病息災で過ごせて、さらに風水の観点から言うと金運も上がるそうです。大寒の日は日本人にとって特別な意味があります。庭先で鶏を飼っていたような時代は冬になると、鶏は卵を産まなくなっていました。

ですので大寒の日に産まれた卵は貴重だったのでしようね。

令和四年の大寒は一月二十日（木）です。左のような証明書をご用意いたします。

ネットショップお電話でのご注文も大歓迎です。



ご注文お問い合わせは：042-742-1993 までどうぞ

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」



アムステルダムで、ビザ取得の手続きをしながら練習を積んでいます。

ビザの申請では予想以上に時間がかかっていますが、ついに申請手続きはほぼ全て終わり、あとは移民局の判断と発行を待つのみです。

ビザ申請中はオランダ国外に出られませんが、今月はコーチとして日本ジュニア代表選手のオランダ遠征にも帯同しました。

ビザを取得できれば、再び僕も国際大会に出場していきます。

アムステルダムでは最大の課題だったサーブが改善され、また近いレベルの選手と多くの試合経験を積み、自分のゲームスタイルで勝ちきる経験を沢山積みました。

次の国際大会に向け、できる限りのレベルアップを目指します！

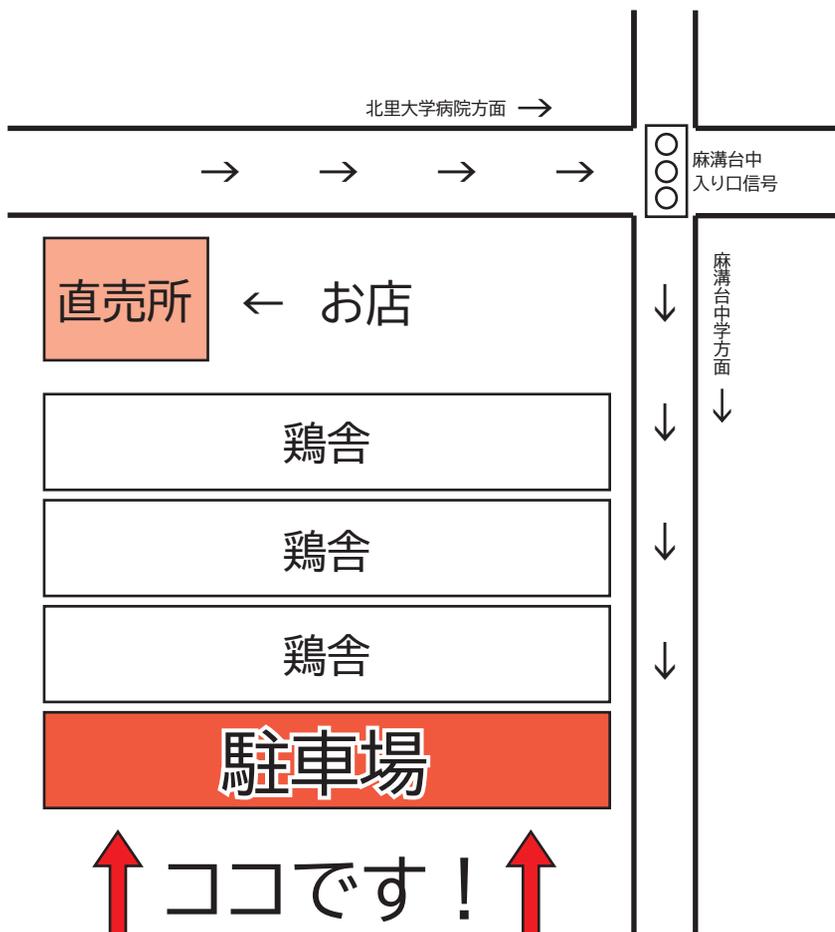


直売所のお客様へ でっかい駐車場作りましたよ～！

とても広いスペースです。
余裕を持って車を止められます。→
目の前に鶏もいますよ。



← バンザイしても届かない。
余裕あるでしょ？



直売所の駐車場が狭く、足元も悪くて、大変ご迷惑をお掛けしています。

お店は借りている場所なので、勝手に整備出来ないのです。この度、鶏舎裏の空き地を整備して舗装しました。

一台当たりの幅が
2.5メートル！
19台停まります！
目の前に鶏います！

● 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います。

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没します

(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

