

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、臭みを抑えた卵はどんな料理にも使いやすくなっています。

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。

## 2022/8/1 発行 第四十三号 昔の味たまご通信



新しい家族がやってきました^^  
ジャックラッセルテリアのらぶです。

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](mailto: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



**1万5千円で作りました**

2分30秒の動画



養鶏って儲からないんですよ  
(笑)  
だから高い家具を購入する余裕なんてないので、出来るところは手作りする事が多いです。廃材利用したテーブルも古くなったので新しく作りました！

一万五千円で作りました



**プライベートジムなのだ！**

5分の動画



朝の5時からボルダリング  
どんべえです。ボルダリングしている所を動画にしてみました。二十五年近くやっています。登っている動画を見て思ったのですが、動きがオジサン！

朝の5時からボルダリング



**お父さんの靴下、大人気**

2分の動画



二匹は私の靴下が好きです(笑)  
私が脱いだ靴下をらぶが素早く奪い、走って逃げました。  
小太郎がそれを止めようとしたのですが、結局ミイラ取りがミイラになりました。  
私の靴下を奪い合う二匹がまた可愛い！これも可愛すぎるので覚悟して下さい。



子犬を迎え入れました

**野犬出身！小太郎のお兄ちゃんぶいに感動！**

3分50秒の動画



我が家に新しい家族が増えました！ジャックラッセルテリアの「らぶ」です。ご近所さんで生まれた子で、里親になりました。小太郎がどうするのかわざつきましたが、ちゃんとお兄ちゃん役をしてくれました。可愛いので覚悟して下さい。

新しい家族が増えました



# 卵黄のおにぎりが美味しすぎた



YouTubeで  
色んな飲食店  
さんの動画を  
みるのにハマっ  
ていました。  
お店ってそれ  
ぞれ世界観が  
あつて良いで  
すよね。  
そんな中でお  
むすび屋さん  
の動画を見て  
いたら、何と  
卵黄を具にし  
ていたんです。  
とても美味し  
そうで、早速  
調べました。

作って見たら思ったよりも簡単でした。

- 手順①たまごを殻のまま冷凍庫に一晩入れて凍らせる。
  - 手順②凍った卵の殻を流水で溶かしながら剥く
  - 手順③剥いた卵を解凍する（お皿に入れ常温で2時間）
  - 手順④溶けたら卵黄だけ取り出す（解凍後の卵黄はあんこのような固さを保っています）
  - 手順⑤卵黄を容器に入れて十二時間醤油で漬ける
  - 手順⑥卵黄を具にして、普通にお結びを作る。
- こんな簡単な手順で卵黄のおにぎりが出来ます。

動画にしましたので  
ご参考にどうぞ。

5分50秒  
の動画です



# 六か月経った卵を生で食べると 言う体を張った実験の結果



この時期にな  
ると「卵はい  
つまで生で食べ  
られますか？」  
と言うご質問  
をいただく事  
が多くなります。  
その都度「常  
温で二週間、  
冷蔵なら一か  
月は生で食べ  
られますよ。  
とお答えして  
います。

# 三十度の気温で生で食べられ る期間が二週間なんです。

大抵のお客様は冷蔵とは言え一か月も生で食べられ  
ると言う事が信じられないようです。  
ちなみに、私は冷蔵庫で6か月経った卵を生で食べ  
る実験をした事があります（笑）  
当農場では賞味期限は二週間で設定しています。  
これは三十度で保存した場合を想定しています。  
ですので冷蔵して頂ければ一月は生で召し上がって  
頂けます。  
生で食べる習慣のない外国では三ヶ月も賞味期限が  
あったりするそうですよ。

六か月経  
った卵を生  
で食べた  
実験結果に  
興味があり  
ましたら、  
私のブログ  
をどうぞ！



# 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」



テニス選手の市川誠一郎です。  
ギリシャでの大会出場後は、ドイツの友人を訪れてから、  
オランダで念願の二年間の個人事業主ビザを受け取りま  
した。これで滞在期間を気にせず晴れてヨーロッパに住  
むことが出来ます！  
その後イタリアのサッスオーロという街で練習を積みまし  
た。久しぶりに初めて行く場所でしたが、やはりイタリ  
アはヨーロッパの中でも美しいです。また最近イタリアに  
はいい選手が多く、イタリアのテニス事情を知るいい機会  
になりました！  
その他にも今月はベルギー、スイスなどあちこちに立ち  
寄り、慌ただしい一ヶ月でしたが、今はドイツに到着し、  
夏の間はドイツで試合出場しながらトレーニングする予  
定です。もう一つ先のレベルに行けるよう頑張ります！



## ● 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ないため、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

