

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、ただ旨かったなあ」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。

2022/10/01 発行 第四十四号 昔の味たまご通信



ちょっと目を離したすきに・・・

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



接着剤で指がくっついた！

どんべえです。夏も終わりですね。私は夏が好きなのですが、鶏たちのことを考えると夏の終わりは大歓迎です。今年の夏もお気に入りの蚊取りブタが玄関先で大活躍してくれました。ワンコどもの足を洗っている間に蚊に食われるので我が家では必須アイテム。それを嫁ちゃんが粉々にしてしまいました。新しいのを買おうかとも思ったのですが、あの愛くるしい姿を思い起こし直すことにしました。瞬間接着剤で簡単に直せると思っていたのですが、複雑に割れているので意外と難しかったです。で、細かい部品に接着剤を塗って、組み合わせを考えていたら、あら？くっついてしまった(笑)何十年ぶりの大失態でした。



これは言葉は要らない！嫁ちゃんが撮った動画ですが腹抱えて笑いました。小太郎ほんとに可愛いな。

60秒の動画



動けなくなる小太郎が笑えました



いや、五十路にもなるとお腹にお肉つきますね。長年クライミングをやっている事もあって、自分は太らないと思っていたんですね。ところが、気が付くと6キロちょっと太ってました。それでも肥満体形ではないのですが、6キロの脂がお腹に付くとやっぱり気になります。で、ダイエットを始めたので、結果にこだわりたいので勉強しました。詳しくは巻末で！

ダイエットの勉強始めました
詳しくは一番最後のコーナーで

相模大野お好み焼まるう様



相模大野駅付近の商店街、大野銀座にあるお好み焼のお店、まるうさんをご紹介します。

気さくなオーナーさんが経営する楽しいお好み焼屋さんです。オーナーさん実はダンサーで、昔はロビーファイブで仲間と踊っていたそうです。

そう言えば昔は良く踊っている人たちを見かけましたね。運動音痴な私は憧れの視線を送っていたのを覚えています。

肝心のお好み焼ですが、めっちゃうまです。ボリューム満点、私と娘でちょうど良い大きさでした。

詳細は公式ホームページよりどうぞ。

「相模大野 まるう」と検索するかQRコードからどうぞ。

この後ポケモン採りにいきました



私ピータン作ったことがあります

ピータン好きな方、いらっしやいますか？私は大好きなのですが、実は自分で作った事があります。あれって発酵食品だと思っっている方が多いのですが、実は化学変化であるように黒くゼリー状になるんです。

ちなみにネットで検索する限りピータン作り成功しているのは私だけです(笑)卵のプロとして根性で成功させました！

全八話に及ぶピータン奮闘記

ご興味がありましたら読んでみて下さい。写真は私が作ったピータンです。普通に美味かった！



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」



こんにちは！

九月に入ってドイツは一気に肌寒い日もあります。夏の間はずっとドイツで練習、ドイツ各地の国内大会に多数出場していました。

拠点にしていたコーチのアパートが引っ越して無くなってしまい、森の中にある洗濯機も冷蔵庫も電気もない小屋で、濁った井戸水を使って生活したり、クラブハウスのロッカールームで寝たり、サバイバル生活期間もありましたが、それらも楽しんでいきます。テニスが成長できれば全てオッケイです。

五月に再渡航してから、怪我やコーチ業でテニスがやや停滞した時期もありましたが、再び自分のテニスに集中して成長軌道に戻ってきました。



コーチとサブ強化に取り組み、課題のサーブにも変化が見られています。国際大会で勝っていきけるよう頑張ります。

市川誠一郎

フレンドになって

ポケモン GO
始めました

昔の味たまごのどんペえです。
ひよんな事から、ポケモン GO を始めました。
私はゲームなどはほとんどやらないタイプなのですが、これはおもしろいです。
子供の頃にカブトムシを夢中で追いかけていたあの感覚に近いですね。
良く、モンスターを集めるとどうなるの？
って聞かれますが、この時の答えに困っています。

ください！

良い答えを知っている方がいたらおしえて下さいな。
今はフレンドが増えるのが楽しいです。
これはどのお客さんだろう？あ、ギフトがいつもと違う、お出かけたのかな？
など、想像を膨らませてます。
ぜひフレンドになって下さい！



トレーナーコード
0305 5028 8584



私のお気に入りには、このモンスターです。
クチクサグマというモンスターなのですが、私はコタローと名付けます。
ほら、うちの小太郎と似ていませんか？
バトルでは、コタロー！
って応援してます（笑）

● 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ため、素材の味がよ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



ダイエットについて学んでいます



長年クライミングをやっているので太る事はないと思っていました。おじさんになると太りますね。

六キロ太ったことをきっかけにダイエットの勉強を始めました。独学ではありますが、正しいことを発信したいと思っています。

まずは食物繊維を摂りましょう！

ダイエット、難しいですね。

最初は全然、結果がでませんでした。

そして一つ一つ学んでいく内に、正しく理解してプログラムを組み立てる事が大事なのだと言う事にたどり着きました。

プログラムと言っても堅苦しい物ではないですよ。

で、私のダイエットプログラムの最初の一步が食物繊維をしっかり摂る事です。

詳しくはブログで書きました。

「たまご屋どんべえダイエット」と検索するか、QRコードからアクセスしてください。



まずは食物繊維を摂りましょう！
と言う事を
書きました。

