

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。

2023/04/01 発行 第四七号 昔の味たまご通信



長女が中学を卒業しました！
志望校にも合格！応援してくださって
有難うございました～！

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。
鶏に与えているトモロコシは非遺伝子組み換え
えて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



私も太鼓叩いています ^^

見方が分からない方もお子さんやお孫さんに聞いて見て下さい。嫁ちゃん頑張ってます！QRコードからどうぞ！



ども、昔の味たまごのどんべえです。嫁ちゃんの思い付きで始まったライブイベント企画ですが、まったく音が出せないレベルから、何とかメロディーっぽい音が出せるようになりました！YouTubeで動画が見れるので、ぜひ見て下さい。



昔の味たまごライブ現在地



ぜひ遊びにいらして下さい。詳しくはブログでどうぞ！

すっかり春ですね。昔の味たまご農場のすぐ近くに相模原公園と言う素晴らしい公園があります。

相模原公園のご紹介

小太郎とらぶのバトル動画です。ほんと、人の上でやめて！



私がソファで寝ると、小太郎とらぶはポジション争いで良く喧嘩をします。でもこの激しいバトルでも私、起きないんですよ。どれだけ激しいかって？動画見て下さい。



お腹の上で喧嘩すんな

根津のパン屋 ボンジュールモジヨモジヨ様



スタッフのすぎちゃんです！

『ボンジュールモジヨモジヨ』さんへ行ってきましたので少しレポートします。

古民家がお店になっていて、素敵な雰囲気。モジヨモジヨさん、昔の味たまごをご愛顧いただき本当にありがとうございます。

・生地がフワフワで柔らかく、クリームもほんとに美味しい！
 ・などなど…お土産も美味しい〜と、みなさんとても喜んでくれて、根津まで行ってきた甲斐がありました！



ボンジュールモジヨモジヨ様
 東京都文京区根津2丁目33-2

お子さんにこそ・プリンレシピ動画

当農場のオリジナルプリン、おかげさまで毎月二十個以上は販売させて頂けるようになりました。自宅キッチンから産まれたこのプリンがこんなに売れるようになるとは、とても驚いています。

全国どこでも食べられるように、レシピを動画で公開しました！ぜひ作ってみてください。

材料と道具も普通に手に入る物だけで作れます。

プリン四つ分の材料

- ・卵 (145g) ・牛乳 (210cc) ・砂糖 (50g)
- ・練乳 (10g) ・塩 (ひとつまみ)

必要な道具

- ・蒸かし器 (鍋でも可) ・ボウル二つ ・粗目のザル
- ・細目のザル ・プリンのカップ (80cc) × 四個
- ・計量カップ ・計り



このプリンは、お母さんの手作りプリンをイメージしたので、キッチンにあるものだけで開発しています。栄養満点で美味しく安心なプリンをお子さんにたくさん食べさせてあげてくださいね！



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」



こんにちは！ついにチュニジアの滞在が3ヶ月を越え、いよいよチュニジア人になってきた市川誠一郎です。

チュニジアではホテル暮らしですが、ホテルのテニスコートで試合や練習をするため、3ヶ月以上に渡って殆どホテルの敷地から出ないような生活をしています。

あまりに隔絶された生活で、そろそろ他の場所にも行きたいのですが、これ以上なくテニスに集中できる理想的な環境でもあり、ここでテニスはすく順調に成長しているのです。もう暫くチュニジアで修行することになりそうです。勝っていけるよう頑張ります。



ホテルのシェフとも仲良くなりました。

どんべえのあだ名の由来は川谷拓三さんに似てるから。分からない？「川谷拓三 どんべえ」で検索してみてください^^

昔の味たまごってどんな卵？ どう美味しいの？



なんで黄身の色がキレイなの？
味の濃厚さと関係あるの？

黄身の色がキレイなのは、パプリカとマリーゴールドの色素を与えているから。パプリカを与えると赤くなり、マリーゴールドを与えると黄色くなります。なので昔の味たまごはキレイなオレンジ色なのです。マリーゴールドの黄色のおかげで、お料理も色鮮やかに仕上がります。ちなみに色と味の濃厚さとは、残念ながら関係ありません。

本当に美味しいけど何が違うの？

ズバリ！餌が違います！ 実は鶏の種類や飼い方は卵の味には影響しません。美味しい卵が生まれるように設計された餌を与える事で、美味しい卵が生まれます。餌の設計士とどう言う卵にしたいか、よく話し合い産まれた卵です。

味の濃さの秘密は、お魚にあり！

昔の味たまごは濃厚でいて、嫌なクセがありません。

濃厚なのは、魚の粉末をふんだんに与えているからです。「魚粉」と言うのですが、これは非常に高価な食材ですので、普通はそんなに沢山は与えません。また魚粉をふんだんに与えると、臭みやクセが出てくるのですが、食材の質や配合のバランスを考え、コクがあるのにクセがない卵になりました。

で！分かりやすく言うと
どんな卵なの？

生で美味しいのは当然、料理の仕上がりそれが自慢です！

とシンボルマークに書いてある通り、加熱後の美味しさまでこだわった卵です。コクがありクセがないため、様々な料理に使いやすい卵になっています。多くの料理人に愛される理由です。もちろん、生で美味しいのは当然ですよ。



昔の味たまごで作る玉子焼は色鮮やかに仕上がります。それはマリーゴールドの色素のおかげ。

● 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、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



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が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。

決定版か？糖質オフな朝ごはん

さて、冬の間に付いた3キロの脂肪を落とすべく、今年もダイエットをスタートしました。

大事なのは再現性だね？とか言いながら今年も蓄えた脂肪を夏までには落としたいと思っています。

たかが3キロなんですけどね、50歳にもなると脂肪を落とすのも楽じゃありませんね。

ちよつとがんばるので、やはり具合悪くなったりするんです。それも含め経験かと。

最近午前中は糖質を制限して脂質で動く体を作ろうと研究中！お気に入りの朝食です！

詳しくはブログで！



たまご屋どんべえ
ダイエット

マリーゴールドは黄色の色素なのですが、熱に強いので加熱しても色褪せせずにキレイな焼き上がりになるんです。