

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。クセのない昔の味たまごは、たまごかけご飯も絶品です。食欲のない時でも昔の味たまごなら割るだけでご馳走です。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。

2023/06/01 発行 第四十八号 昔の味たまご通信



下の娘の誕生日会をやりました。プレゼントを手に跳ねて喜ぶ姿はとても大切な風景でした。

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 直売所住所
252-0328
神奈川県相模原市南区麻溝台 5-1-21
電話: 042-742-1993
FAX: 042-746-6703
<https://freshegg.co.jp/>
akira@freshegg.co.jp
配信停止は店頭、上記FAX、メール、お電話のいずれかへご連絡ください。

農場のホームページを見る →



CHIMNEY
COFFEE



写真は「たまご屋です」と伝える嫁ちゃんと「あーたまご屋さん!」と言う西野さん。知ってくれてたんですね!

西野亮廣さんと会ってきました CHIMNEY COFFEE と言うお店で商品の受け渡しを西野さんが行うというので、嫁ちゃんとスタッフさん四人で会いに行ってもらいました。



昔の味たまごライブ現在地
どんべえです。嫁ちゃん十月にライブをやる予定なのですが、何とか曲名が分かる程には吹けるようになりました。どうです? 何の曲か分かります? YouTube ぶどうぞ!



のりを一口で全部食べるとは。



下の子まで恐竜博を見に行きました。動くティラノサウルスがリアル最高でした。恐竜すげー! 帰りにラーメンを食べました。

恐竜博行って来ました



来年の母の日は、ぜひお花とたまごのセットをご利用ください。なかなかお得なセットになってますよ。



去年は女性の方全員に娘がカーネーションを配ったのですが、今年は出来ませんでした。残念!

今年も母の日お花のセット作りしました

手ぶらで遊びに行ける釣り場



最近、下の娘がカブトムシを飼いたいとか、魚釣りをしたいとか、高校生の長女とは違って男の子みたいな事を言います。私としては嬉しい限りです。そんな訳で、早戸川国際マス釣り場に行つて来ました。自然豊かな場所ですが、釣り初心者の方でも手ぶらで行ける気軽さが嬉しい釣り場です。バーベキューなども出来ますよ。圏央道の相模原インターを降りて五分ほど。都内からのアクセスも良好です。詳しくはウェブサイトでどうぞ！

早戸川国際マス釣り場



おでんにもお弁当にも丁度いい あぶたま煮

我が家の定番料理をご紹介します。

【卵は小玉を4個】

油揚げ 2枚

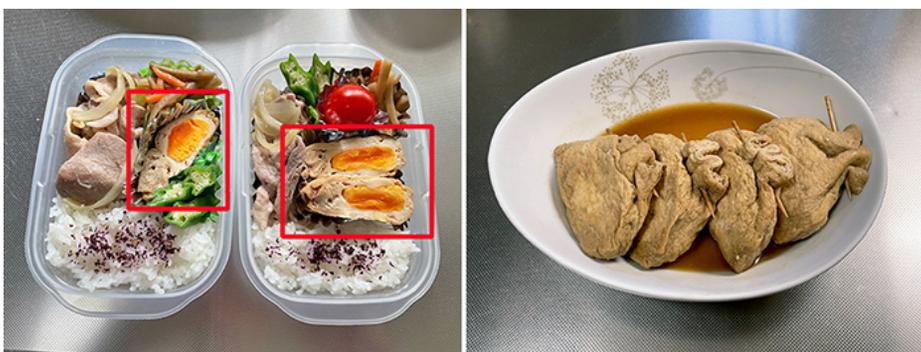
水 200㍺

酒 大さじ2

醤油 大さじ2

みりん 大さじ2

砂糖 大さじ2 (お好みで)



○油揚げを半分に切り、開いていく。
○卵を器に割る。
開いた油揚げの中に卵を入れて爪楊枝で閉じる。
○なべに調味料を全て入れて沸騰したら並べる。
○5分煮たら裏返す。もう5分したら火を止めて味を染み込ませる。
完成！翌日位の方が味が染みて美味しいです。
※わが家のは甘めなので、調味料は好みに調整して下さい。

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」



世界ランキング獲得です！

テニス選手の市川誠一郎です。引き続きチュニジアに滞在して試合に出場していますが、ダブルスで勝利をあげ、初めて世界ランキングを獲得しました！ツアー大会の本戦で勝つと世界ランキングを獲得できるのですが、これは多くの選手にとって大きな目標の一つで、僕にとっても選手人生に残る大きな勝利となりました。多くの方のサポートで長期海外に滞在して選手段に専念できています。チュニジア滞在での日々で着実に力がつき、テニスの内容も日々良くなっています！



大人が若者にバーガーをプレゼントするチケットなのだ！

このチケットを使ってくれたら
喜ぶ人がいます＼(*^-^*)／



若者(学生さん)たちへ

『若者応援チケット』を使って

YOLO BURGER食べてください。

「おつりはチケットに！」ってカッコ

つけた大人たちが喜びます。

使ってくれると嬉しいのです。

● 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。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。

私はデスクワークも立って行います。

立つとアドレナリンが出るのでシャキッとするし、なんと！アドレナリンには食欲を抑える効果と脂肪を燃焼させる効果があるそうです。

アドレナリン分泌を上げるには運動です。胸、肩、肩甲骨の運動を紹介しますね。

ブログよりどうぞ

