

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。

2023/12/01 発行 第五十一号 昔の味たまご通信



嫁ちゃんのお誕生日会やりました。
年齢は内緒です^^

子供がこ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 →



昔の味たまご プチ祭り2023



♪ノーマニサバヤンブーニヤン
(インドネシア民謡)



♪オー・シャンゼリゼ

二百名以上が集まった！ 昔の味たまごプチ祭りのご報告

プチ祭りの動画
ができました！
1分の動画です。
良い雰囲気なので
絶対、見て下さい！



どうも！昔の味たまご農場
のどんべえです。
十月二十八日におこなった
「昔の味たまごプチ祭り」
は多くのお客様がお越し
くださいました。
突然の雨もありましたが、
スタッフだけでなくお客様
も手伝って下さり、雨をし
のぎました。
お客様の中には長年芸人
として活躍していた方もお
り、司会を名乗り出て下
さいました。
素人の手作りイベントです
ので、至らない所は多かつ
たですがとても良い集い
になったと思います。
もちろん、来年も開催予
定です。
気が付いたところは改善
し、より楽しいお祭りにし
たいと思います！



手作りの首輪頂きました

小太郎（黒い方）と、らぶ
に首輪のプレゼントが届きま
した。小太郎には赤、らぶに
はピンクの首輪です。
とても素人仕事は思えない出
来ばえです。これは嬉しい！
作ってくれたの
は浅草の高級
中華料理の「龍
園」さんです。

食ベログの
評価も高い
園さんです。



そんな吞兵衛の私の
元に、憧れの吉田類
さんが取材に来てく
れました。
「吉田類の酒場放浪
記」放送は十一月
二十日夜九時からで
した。チャンネルは
BS・TBSです。
という自慢でした。

吉田類の酒場放浪記に出来ました
皆さん、美味しいお酒飲んでますか？
お酒を明日から断つぞ！と固く誓うものの、そ
の明日がいつまでもやってこないどんべえです。

ふじやま亭イオン本牧店様



ふじやま亭の横山さんがバイクに乗って遊びに来てくれました！

バイクはハーレーのスポーツスター。通称。パパサン（排気量が883cc）。バイク好きな私はセンス良くカスタムされたバイクに釘付けでした。

カスタムのこだわりポイントなどを聞かせて頂き、とても楽しい時間を過ごしました。

つてお店の紹介をすっかり忘れてる。お店のレポートはわが社の広報担当、杉ちゃんのレポートをどうぞ。



ふじやま亭
横浜市中区本牧原
イオン本牧2F

ゆで卵は固ゆでだ！と言う方、たまごは茹でずに蒸すと、ツルっと剥けて、おいしくなります



たまごを蒸すと、茹でるよりも剥きやすくて味も濃くなります。まず、お鍋にコップ一杯の水を入れます。お皿に並べた卵をそのまま入れます。

鍋底に火が届く程度の火力で20分。

その後は鍋が冷えるまでそのままにします。鍋が冷えたらお皿を取り出して、お皿のまま冷蔵庫へ。

翌朝にはツルっと剥けるゆで卵に！水分が飛ぶのか？味も濃厚に感じます。もし、これでも上手く剥けないようでしたら、蒸す前に卵のお尻にヒビを入れて下さい。



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。二十五歳た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」



一時帰国した市川君が「プチ祭り」に来てくれました

十月、市川君は日本に帰って来ました。

スポンサードしてくれている方々への挨拶や講演など、忙しいスケジュールの合間に「昔の味たまごプチ祭り」に遊びに来てくれました。



♪粉雪 (プロテニスプレイヤーの市川選手)

田中さん、このイベント最高ですね！と相変わらずの熱血ぶりです。ピアニストの方と急遽打ち合わせして「粉雪」と言う歌を熱唱してくれました。

プチ祭りの1分動画です。(YouTube)



プチ祭りが終わり、最寄り駅まで、市川君をバイクで送りました。市川君、俺も頑張るぞ！



● 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。

なぜリバウンドする？

器の大きさと食べる量の話

私を感じた、減量とダイエットの違いについて

減量⇨食事をコントロールする

ダイエット⇨食欲をコントロールする

異論はあると思いますがそう感じています。

現代人はけっこうな確率で食欲が狂っているようです。

体が栄養を欲しているのではなく脳が快楽を欲しているのが食事をしてしまう事が多い。

基本、人間は脳の指令に逆らえません。

意志の力で食欲をコントロールするのは至難！

器の大きさと食欲について

書きました。

写真の意味

はブログで

どうぞ。

