

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。

2024/02/01 発行 第五十二号 昔の味たまご通信



高校の同級生と2人で忘年会。
左が友人、真ん中が私右はお店のご主人です。お店の詳細は後ほど！

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 →



いつまで私の遊びに付き合ってくれるかな？



同じ苦労をした者同士、仲間意識が芽生えますね。帰りは寝袋にくるまってサイドカーに乗り込みます。

山頂では見知らぬ登山者の方が撮ってくれました。

さすがに下りまで歩く元気はなかったようです。

娘も小さな体ですが、頂上でうどんを食べ、帰りはケールカーで下りま

した。三号路と呼ばれる山道から頂上へ。娘も小さな体ですが、頂上でうどんを食べ、帰りはケールカーで下りま



高尾山行ってきました！



小太郎はNのキ口を乗り越えてきました。まさかこんなに大きくなるとは。。。



寒い日が続いていますね。我が家のわんこ達もストーブの近くに居る事が増えました。嫁ちゃんの膝の上に手を乗せてストーブにあたる小太郎と膝の上で普通に座るらぶ。その姿に癒されています。

冬だから甘ったれです



昔の味たまご農場の忘年会の一コマ。参加出来なかったスタッフさんもいますが、こんな私達が、たまご作りに関わっています。この日も、しこたま飲んでしまった。さて、気を取り直して。今年もスタッフ一同、がんばります！

私達がお届けします！

池袋 焼き鳥亭まさ樹様

長年のお客様である池袋の美味しい焼き鳥屋さんのご紹介です。
池袋駅から徒歩八分、予約必須のお店です。



冒頭で同級生と忘年会をした、とご紹介したのがこのお店です。
アットホームな腑に気で、美味しいお料理を出してくれるお店さん。
一番右はお通し。昔の味たまごの温玉です。
お通しが美味いって最高です。
そして、鶏レバーも最高に美味しかったです。

どのメニューも美味しくお勧めです。気が付くと店内は予約のお客さんでいっぱいでした。予約必須です。
詳しくは ↓
東京都豊島区東池袋 1-37-6
03-3980-1122

小さいけど美味しい若鶏の卵

鶏が産まれて何日くらいで卵を産み始めるかご存知ですか？
鶏は卵から孵って130日ほどで卵を産み始めます。

その産み始めの初産卵（しよさんらん）は、白身がゼリーのように弾力があり、味も濃厚なため直売所ではとても人気があります。
数に限りがあるため、ネットショップではメルマガ会員様だけの限定販売となっております。
次回の初産卵は6月上旬の予定です。
ご興味がありましたら、昔の味たまご農場のウェブサイトをチェックしてください。
お知らせとメルマガ会員様の募集しています。
さて、初産の卵がなぜ美味しいのか？
というと、卵白に含まれるたんぱく質の含有量が多いからです。



そのため白身に弾力があり味も濃くなります。すこし前に初産ではないですが、若鶏の産む小玉と先輩鶏の産む大玉との比較検証をしてみました。
YouTubeチャンネルでご紹介しましたので、ご興味があればご覧ください。



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！テニス選手の市川誠一郎です。
先月は一年ぶりにギリシャでの大会に出場し、現在は再びチュニジアの大会に出場しています。
ギリシャからチュニジアに移動する際、フライトの都合で一日フランスのニースに滞在しました。
ニースはバカンス先として非常に有名な場所です。普段はどこに行っても練習漬けですが、珍しくゆっくり街を歩く時間が取れました。
日本では殆ど練習する時間もなく慌ただしく過ごしましたが、再出発して一ヶ月経ち、テニスの状態もかなり整ってきました。
年末から年始にかけては重要な大会になるので頑張っていきます！



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。美味しい卵が産まれるように設計された餌を与える事で、美味しい卵が産まれます。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、様々な料理に使いた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ので、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ョッキョフと音がしますよ。

● 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。

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。

ダイエット？プロテインは必要です

プロテインは不足しがちなタンパク質を補うためにとても便利なサプリメント。

特にダイエット中はタンパク質が不足しがちなので、プロテインはお勧めです。

肌も、髪も、爪もタンパク質。

女性も飲んだ方が良いでしょう。

写真のプロテインかなり美味

いです。詳しくはブログで。

