

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。

2024/04/01 発行 第五十三号 昔の味たまご通信



1400ccの迫力にも負けず、ノリノリでアクセルを吹かす娘w
私有地で安全確認はバッチリです。



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 5-1-2-1
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 →



お名前も頂いたのですが伏せておきますね。波乱に満ちた人生を聞かせて頂くのはとても楽しく、勉強になりました。活力のある方で、とても刺激を頂きました。

建の勉強を始めました。私も気が付いたら五十一歳、勉強しようと思っても頭に入りませぬ。奮闘記は3ページ目でレポートします。ぜったい！養鶏場を未来に残すぞ！
どんべえ社長だ！って声かけられた直売所へたまごを運んでいたら、お客さんが「どんべえ社長だ！どんべえ社長だ！」と声をかけてくれました。すんごく嬉しかったので、暫く立ち話させて頂きました。



昔の味たまごのどんべえです。コロナの影響はまだまだ続きますね。養鶏だけでは明るい未来が見えなくなりましたので、宅



ワクワク系マーケティングの薦め
私はワクワク系マーケティング実践会と言う商いの勉強会に所属しています。日本国内を始め海外にも仲間がいます。仲間は1500社に及び、人数で言うとうるやうに超えるようです。



雪が降りましたね
二月五日、相模原は雪が降りました。私も楽しみましたが、娘とわんこ達はさらに大喜びです。娘は普段、散歩なんてしないけれど、自ら散歩に行きました。らぶちゃんもすっかり甘ったれです。ジャックラッセルテリアは抱っこが嫌いらしいけど、この子は抱っこ好きですね。

この日は一年に一度のブルーノート・トーキョーの集い。部活みたいで楽しいですよ。

詳しくは



Wine Shop & Diner FUJIMARU 浅草橋店様



昔の味たまご農場、スタッフのすぎちゃんです。
緊張&興奮の食レポです！
浅草橋まで行って来ましたよ。



まずは山田シェフとツーショットだ〜！
FUJIMARUさんは、1,000種類の銘柄を取り扱っているワインショップなんです。
左の写真を見てもらうと分かる通り、所狭しと沢山のワインがずらりと並んでいます。
ワインの種類も凄いです、知識あるソムリエシェフがいるので、ワインについてのお話を聞けます。

昔の味たまご農場とお付き合いです。合いがあって、ピストロ（酒場）が併設されているから。さーて、美味しいもん、たらくく食べるぞ〜。



店内、キッチンカウターの雰囲気わかりますかね〜素敵でしょう？
ワインショップ併設のお店ということ
で、まずはワイン（とブドウジュース）いただきました。
美味しかったです。



昔の味たまごを使ったウフマヨ〜創業以来浅草橋店の定番メニューとのこと。
半熟のウフ（フランズ語でたまご）に自家製のマヨネーズをまっています。
これを食べてみたくて来たんです。
他にも美味しい料理をいただきましたが紙面の都合でここまで！

後はご自身で体験してくださいね。生産者にフォーカスした美味しいメニューばかりですよ。

中央区東日本橋2丁目27-19 Sビル2F
電話番号 03-5829-8190

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。
チュニジアに滞在しています。元々チュニジアは日本に比べれば冬も暖かいですが、今年のチュニジアはやや暖冬で、春のような陽気の日も多
い中、冬のピークを過ぎつつあります。

今月はトレーニングにかなり力を入れて取り組んでいます！試合やマッチ練習では結果が出ない時がハ割、たまに少し形に出来たり、というのを繰り返しながら、ほんの少しずつ進んでいます。毎日のほんの少しの積み重ねですが、その歩みを少しでも早められるよう、毎日妥協せず力を尽くして頑張っていけます！
もうすぐ春ですね。



相模原市役所近くの並木の桜が懐かしいです。

どんべえの 宅建士への道 奮闘記!!!

10月の宅建士試験
に向けて勉強中！
公表したからには
結果出さなきゃね。
がんばります。



分厚くて2冊しか手に持てませんでした。暗くても読めるように電子書籍も購入！がんばりまーす！

養鶏を始めて、20年以上が経ちました。養鶏場にはバブルの頃の多額の借金がありました。当時は土地が高く、銀行もいくらでも貸してくれたそうです。返済もだいぶ、がんばりました。あと少しがんばれば養鶏場を残せると思っていました。しかし恐ろしいほど経費が上がりました。養鶏だけでは明るい未来が見えなくなりました。やれるところまで続けて私が終わらせるのは簡単です。でも養鶏場を残したいんです。次の世代を育てるために新しい収益源が必要です。そんな想いであがいています。

やべ〜頭に入んねえ〜

つい先日の一歳になりました。もともと勉強が苦手な私ですが、さらに頭に入らなくなっています。そもそも言葉に慣れてないので言葉を理解するところからスタート。しかし！弱音を吐いてる場合じゃないですよ。

「みんなが欲しかったシリーズ」を三冊購入しました。教科書と問題が連携してるので学びやすい。

不動産のこわーい話

両手取り引き囲い込み

って聞いた事がありますか？
大手の不動産業者で良く見られるそうです。
不動産の売買は買い手様、売り手様から手数料を頂けるんですね。これを両手取りと言います。
これ自体は特に問題ないと思うんです。
ところが、某大手不動産業者に、「家を買いたい」と相談するじゃないですか。仮に「済戸喪不動産」としましょう。その済戸喪不動産に依頼した物件に、他社（B社）から問い合わせがあったとします。「済戸喪さんのAの物件、うちのお客さんが興味あるのでご紹介頂けますか」見たいな事です。
普通なら、買い手を探してる売り手（あなた）様のために他社（B社）に紹介しますよね。
早く良い条件で売れますから。
しかし！済戸喪不動産は「あくその物件はすでに買い手がいて紹介出来ないんです」なんて嘘を付くんです。
ん？なんでそんなことを？ ずばり！
買い手の手数料がB社に持つていかれるからです。
これを片手取りと言います。
済戸喪不動産（自社）の客に売れば買い手からも売り手からも手数料を取れますよね。
このように売り手の事は全く考えておらず、手数料欲しさにあえて売らない事があります。
そして売れないからと言って、値下げしてはどうでしょう？と持ちかけてきます。で、売り手（あなた）は損してる事にも気が付かない。こわいわ〜。

● 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



ダイエットに最強のおやつを発見！

長年クライミングをやっているの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。

お腹が減ってどうしようもない時、食欲をコントロールすると言う視点からおやつを考えていました。そして、しばらく前からおやつに食べていたものがあります。

40グラムあたり、131kcal、タンパク質は26.0グラムも含まれています。

なるほど！低カロリーで高たんぱくだからおやつに良いんだね。

と言う事もありますが、このおやつポテンシャルはもっともっと高い所があります。ダイエットと「咀嚼」「唾液」は深い関係があります。

詳しくはブログで書きました。

あ、ちなみにおやつは「あたりめ」です。

ブログはこちら

