

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。

2024/10/01 発行 第五十六号 昔の味たまご通信



今年も地元のお祭りで今川焼やりました。後ろは直売所でもおなじみのかっちゃん。いつも笑顔で明るい子です^^

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 →



宅建試験ついに本番です

昔の味たまご農場のどんべえです。珍しく真面目なこと書きます(笑) 円安が急激に進み、物価の安い日本は物価の高い海外からの輸入に依存するため、国内の多くの製造業者はコスト増に苦しんでいます。飼料を輸入する養鶏はその最たる業種。恐ろしいほどのコスト増となりました。養鶏だけでは未来が見えなくなりました。それでも養鶏場を未来に残したい。だから、不動産部門を立ち上げて次の世代のために少しでも良い会社になりたいと思っています。残さなければ話は簡単。私の体が動くまで養鶏を続けて最後は土地を処分すればいい。確かに今この瞬間は楽しめるでしょうね。でも、それで迎えた未来は面白くないと思う。二月から宅建の勉強を始め、いよいよ本番。この九か月の結果が出るのだから緊張です。我々のような生産者は常にお客さんに試される意識はあるのですが、それは日常の中で常にふわりと感じる感覚です。私は高校も就職(ZPCの工場に二年だけ務めてました)も卓球で合格したので、今回のように線引きのあるテストは初めての経験です。この数ヶ月勉強してきたのは、まずは時間を作る事。これは本当に難しかったです。それと自分の性格と勉強方法の相性探し。試験の合格率は「%程度だと言われています。やり切れない感覚は大いにありますが、次の手作り新聞では合否のお知らせしますね!

ワンコハウスを新築しました!



毎日、わんこ達のお散歩は欠かせません。朝一時間、夕方一時間。この2時間ちよつとむり。と言う事で、2.5畳程度の広さの屋上テラスをわんこ達のお家&ドッグラン計画を立てました! 知り合いの大工さんに頼んで、超快適なお家を作ってもらいました。屋根は二重構造で、壁には断熱材も入っているし、外壁もサイディングで仕上げられています。大工さん曰く「小さいだけで普通に家だよ」と言う仕上がりで。エアコンも24時間完備です。夜はライトアップしました。きつとワンコも暗いと寂しいですよ。実は離婚しちゃったので、いろいろ大変な訳ですよ(笑)

● 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。

生クリームやバニラ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

社会貢献への想い

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。

糖質制限の人体実験してみた

最近また少しづつ体重が増加してきました。私のベストは5のキロです。それがのーキロになっただけになりました。やはり登っても重い。久しぶりに会った下の娘にも「なんだこのお腹は」とパンチを食らった。けっこう痛かった(笑)

ダイエットを学んでいるのに、これはいかに！一念発起して糖質制限による減量を開始！自分の体を使って、学んだ知識が正しいのかを実験しました。糖質制限の意味や、難しいところ、心が折れるだろうなと思うタイミン

グと乗り越える方法など、いろいろ分かりましたよ。登れる体を取り戻すぜ！

二年ぶりに腹筋に出会ったw



詳しくはブログで

