

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。

2025/08/01 発行 第六十一号 昔の味たまご通信



娘と川遊びに行ってきた。
お肉も焼いて楽しかったです^^

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
えて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 →



問い合わせフォーム



電話
042-742-1993

FAX
042-746-6703

ご連絡先は必ずお伝
えくださいね。
お届けできませんの
で。

チケットをプレゼントいたします！
先着50名様おひとり様一枚となります。
そこはね、数に限りがあるので許してください。
応募方法はめっちゃ簡単です！
①お店で「ペルのムビチケ下さい！」と言う。
②問い合わせフォームから「ムビチケ下さい」と応募する。
③電話で「ムビチケ下さい」と言う。
④FAXで「ムビチケ下さい」と送る。
もちろん、飲食店や販売店のお客様も大歓迎
でございます。僕に直接電話もありです。
応募から2週間経っても届かなければ在庫切れ
です。こちらからは連絡出来ないのをご了承
ください。連絡は大変になるので許して下さい。



キングコングの西野亮廣さんが来た！
先着50名の方にムビチケプレゼント
どんべえです。
キングコングと言うお
笑いコンビの西野亮廣
さんをご存知ですか？
彼の創った映画NONO
年春公開予定の「え
んとつ町のペル」の
前売りチケットを届け
に来てくれました。
そこで、この新聞を読
んでくれる方にその



クレーンの建設から解体まで
分かり易いページを見つけま
した。

違う人生か。
選んでみて良
かったかもな。



この仕事したかったかも
わたし、幼稚園の頃から自分は養鶏をやる事
になるだろうと思ってたんです。夢が無いっちゃ
ないんですけど家業ってそういうことなんです。
そんな私ですが、大人になっても心がときめく
仕事があるんです。
それがこれ、タワークレーンオペレーターです。
人が見れない景色を見たくてクライミングやる
やつですから、この仕事はワクワクしますね。



朝5時に伸びる犬の話
あいかわらず、朝早
くから宅建の勉強を
する毎日です。
勉強を始めてしばら
くすると、足元に居
る小太郎がすぐく伸
びてました。
マジで長い(笑)
お散歩に行きたい気
持ちは全身に現れて
ますね。可愛そうな
のでー時間ほどお散
歩に行きました。
しかし長いな(笑)

温泉たまごに夏野菜とおだしのゼリー乗せを作ってみた



暑いですね。食欲の無い時でもつるつと食べられるメニューを作ってみました。
料理をしない私でも簡単に作れましたよ。
おだしのゼリーを用意しておく
とサラダのドレッシングなどにも使えて便利なので。



先ずは、おだしのゼリーを作ります。
出汁を取るところから始めるとめっちゃ大変です。
ですので市販の白だしを使います。
白だし…500cc
水…400cc
の割合で希釈します。
この割合だと少し薄めの味付けです。
ゼリーのまま食べてちようど良いくらい。
ドレッシングに使うには薄味です。お好みで調整してください。



先ほどのつゆに、オクラのゼラチンを混ぜて火にかけます。
火は弱火です。
ゼラチンは熱に弱いので泡が一つでも出たら火を止めて、粗熱をとってから、冷蔵庫で冷やします。
冷蔵庫で一晩も経てばおだしのゼリーは完成です！
私も始めて作ったのですが、上手くできました。
料理おもしろいかも。



用意した野菜はオクラとトマトです。オクラは塩もみしてから二分ほど湯がきました。
グラスに温玉を落としたら、おだしのゼリー、夏野菜、おだしのゼリー、夏野菜の順番に重ねて、最後に野菜の周りにおだしのゼリーを敷きます。
この時は最後にバジルをさっと振りかけました。
バジルが爽やかでさらに夏っぽかったです。

詳しくは

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イ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！
いよいよ真夏ですね！
ヨーロッパは猛暑ですが、今の所チュニジアは例年よりは少し気温は低く、例年は30度越えが連発しますが、今年はまだありません。例年真夏の時期はイギリスやドイツなどで練習していたのですが、今年はチュニジアに残って大会出場を続けます。ここで結果を残してポイントを獲得できれば、チュニジア大会から出て他の大会にも出場できるようになります。これほど長くチュニジアにいるとは思いませんでしたが、何としても結果まで漕ぎ着けるよう頑張っています！



昔の味たまごはなぜ美味しいの？

卵屋どんべえが
お客様から良く頂く「？」
に答えます！



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。

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。

1回目の試験は
ダメでしたが必ず
資格取ります。
養鶏場を未来に残す
ぞ！がんばります。

どんべえの 宅建士への道 奮闘記！！！！

5:23	100%
宅建過去問2025	
学習フルサポートプランの案内	
宅建の学習法	
令和7年度法改正まとめ	
【権利関係】一問一答	0 / 811
【権利関係】四択	0 / 196
【法令上の制限】一問一答	0 / 394
【法令上の制限】四択	0 / 96
【宅建業法】一問一答	100 / 989
【宅建業法】四択	0 / 256
【税・その他】一問一答	0 / 336
【税・その他】四択	0 / 84

なぜ宅建の資格を取るの？
良く聞かれる質問です。この養鶏場を未来に残したいのですが次の経営者を迎え入れる資金が養鶏だけでは作れません。次の経営者を迎え入れる為の資金を作るために不動産業を始める事にしました。今日もジタバタしております！

去年の僕にアプリを勧める
宅建の勉強は全く知識の無いところから始めたんです。
漫画で学ぶてきなどこからのスタートでした。勉強を始めて一年半。分かった事があります。

●アウトプットから始める
子供の頃から勉強は知識のインプットから始まりましたが、宅建の勉強に関しては問題を解くことから始めた方が圧倒的に効率が良いです。分からなくても良いから問題を読んで答える。だいたい。

●効率よりも継続が大事
嫌になった時、疲れた時でも少しで良いから何かやる。寒くて布団から出たくなくても何かやる。
結局スマホアプリが最強でした。
このアプリはかなり良かったです。

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。

AIと会話した結果・・・

巷はAIの話題でもちきりですね。

まったくと言っていいほど触っていない私は焦りを感じたので、健康のためのダイエットブログでAIを使ってみる事にしました。

チャットGPTと言うAIを触てるのですが、驚くほど簡単に使えます。膨大な知識量をもとに適切なアドバイスをくれます。

こちらからの指示に対して、嫌な顔一つせず何度でも繰り返ししてくれるし、いくつでも答えられます。そして出てきた答えが左のロゴ。



AIとのやり取りをブログに書きました。



食べると言う行為にたいに中毒性がある。と言う提案から産まれたダイエットプログラムです。

中身は無いですが、理屈は通ってます。