

パンのみみ

50 2009/1月

石窯パン てけてく

〒717-0201

岡山県真庭郡新庄村 4979

TEL/FAX0867-56-3037

e-mail teketeku@rio.odn.ne.jp

寒中お見舞い申し上げます。
旧年中に賜りましたご厚情に深く感謝いたします。
今年が皆様にとって幸多い年でありますように。



ちまたはどこもかしこも不景気風が吹いていて、ため息ばかりが聞こえてきそうですが、でもこんな時だからこそ、食べた人が元気になれるようなパンとお菓子を、心を込めて作っていきたくと気持ちを新たにしています。今年もてけてくのパンとお菓子をどうぞ宜しくお願い致します。

また、昨年12月には価格改定をお願いし大変心苦しい限りですが、ご理解ご了承ありがとうございます。私たち生活者が直面しているこの苦しい状況は今年も変わりそうにありませんが、今後もなお一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

【干し柿作り】

今までは、干し柿は二階と決まっていたので、十分なお日様と風に吹かれて立派な干し柿が出来ていました。但し、蜂にブスブス刺されて見るも哀れな柿もありました。なんと、我が家は蜂屋敷だったのです。屋根の改修で発見されたたくさんの蜂の巣。蜂たちは天井裏に毎年せっせと巣を作っていたようです。でも今回から二階の軒下ではなく、一階の軒下に吊したので、お日様の当たりが心配でした。蜂にやられる心配ありません。で、結果はまあまあ。やまんぼうのケーキに入ります。

【JAS 認定オーガニック精製シュガー】

南米パラグアイ産有機サトウキビです。このシュガーは生成色で、クリームパンのクリームや、小豆、ケーキやクッキーに昨年の12月から使用しています。クリームの色が少し黒っぽくなりました。甘さも優しい甘みです。お気づきになりましたか？

【今後の予定】

2月	第一週	2 / 3 (火)	3月	第一週	3 / 3 (火)
	第二週	2 / 9 (月)		第二週	3 / 10 (火)
	第三週	2 / 17 (火)		第三週	3 / 17 (火)
	第四週	2 / 24 (火)		第四週	3 / 24 (火)
				第五週	3 / 31 (火)

これから3月中旬までの冬期間は、週末金曜日は隔週に焼きます。大変申し訳ありませんが週末のご注文及び発送については予めお問い合わせ下さい。

【みみよりなお知らせ】

* 「1年の始まりに改めてパンの食べ方を・・・」

早めに食べて頂く場合は1程度に薄く切ってそのままでも召し上がれますが、パンはすぐに硬くなってしまいますので3~4日すぎたパンも美味しく食べて頂くには是非つぎのような方法で召し上がってみて下さい。

(てけてくのパンは薄目に切って食べるのがコツです。)

コッペパンは一度で食べきる分をアルミホイルで被い、オープンかオーブントースターで(180~200、10分~20分)蒸し焼きにすると、皮がパリッとして焼きたてのような味わいになります。

山型食パンは薄目に切って軽くトーストしてお召し上がり下さい。

酸味がどうしても気になる方はジャムを塗ったり、フレンチトーストなどにすると食べ易くなります。またお好みに合わせて和食の惣菜(きんぴら等)をのせて食べるのも食事のパンとしてご満足いただけると思います。

尚、一週間以上にわたる保存は冷凍保存をおすすめします。

* 「これからのイベント情報」

3/28(土)アクシス カントリーパーティー(岡山ドーム)に珈琲とパンを持って出店
その他はまだ未定ですが、意外な所でお会いできるかも・・・

* 献花谷農園では昨年10以上の山椒が収穫できました。毎春の山焼きの延焼をまぬがれて立派な実をつけた山椒をたっぷり使った「山椒みそ」を通年販売中です。こうじ・醤油などは国産の物にこだわり、アミノ酸などの調味料や保存料なども一切使用しない家庭的な味が自慢の山椒みそです。熱々のごはんにのせたり、湯豆腐、田楽等に素材を引き立てます。

* 献花谷農園の手作りの品

山椒みそ(90入り小瓶)・・・¥450

* 「野菜パン」は今しばらくかぼちゃ入りとなります。

* てけてくの自家焙煎珈琲

てけてくブレンド ¥400

(コロンビアをメインにしたマイルドな味)

めめブレンド ¥400

(マンデリンを加えた香りのブレンド)

* 美味しく飲んでいただくために通常は粉にはせず豆での販売が主です。

【てけてくのパンとケーキは宅配便でお送りしています。】

送料は量にかかわらず1箱につき中国・関西・九州 ¥550 四国・中部・北陸 ¥650 / 関東・信越 ¥750 / 東北 ¥950 沖縄 ¥1250 / 北海道 ¥1450

