

パンのみみ

4 8 2007/9 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



〔草っ原のような我家の庭に咲いたノカンゾウ〕

【小麦粉の品種を替えます】

農産物の国内自給率は下がり下がり、いつまで国産小麦を供給できるかわからないと製粉会社さん。近いうちに外国産小麦を使わないとパン屋をやっていけない状況がこないとも限らないと言われます。小麦も値上がりしました。でも新しい品種も生まれていて、2種類程試しに使っています。黄色い小麦粉がそのうちのひとつ。山型食パンに使っていますが、軟らかめのパンに仕上がります。味は酵母にもすごく左右されるのでなんとも言えませんが、グルテン含量が多いので期待の小麦です。但し、現在使用中の小麦粉に比べ捏ね時間を充分とる必要があるため、職人泣かせの小麦とも言えそうですが、山型食パンを食べて頂いた方からのご意見も考慮し、近々全面的に変更したいと思っています。

私は近いうちにこれでうどんを打ってみようかと思っています。小麦粉の味はうどんなにするとよくわかります。そのうちまた報告します。パンより美味しかったらどうしよう・・・。

年老いた愛犬モコ（17歳）と散歩する小径のあちこちに吾亦紅が紅く染まって風に揺れています。ピンクのつりふねそうに混じってひときわ目をひく黄花つりふねそう。陽が落ちるのが早くなって肌寒くなってきた今日この頃、短くも激しかった夏の暑さに身体は参っていませんか？涼風が吹けば一気に食欲も増して気がつけばアララ・・・？体重計の針を気にしながらもついつい美味しいものに手がでてしまう。弱った身体の回復の為だからと言い訳していると、全然弱ってなんかいないぞっ！て誰かさんが横で呟いたような・・・気のせいかな？

てけてくのパンもこれから益々美味しく食べられる季節。滋味たっぷりのてけてくパンでいちはやく身体リセットしてくださいね。

【今後の予定】

9月	第一週	9 / 4 (火)	10月	第一週	10 / 2 (火)
	第二週	9 / 11 (火)		第二週	10 / 9 (火)
	第三週	9 / 18 (火)		第三週	10 / 16 (火)
	第四週	9 / 25 (火)		第四週	10 / 23 (火)

10月30日(火)は都合により11月第一週として定期の方にお送りしたいと思います。週末金曜日は毎週焼きます。

【みみよりなお知らせ】

前回のパンのみみで、献花谷農園の山焼きの様子を載せましたが、今年農園では初めての山椒が収穫できました。その数約10。これを何とか商品化できないものかと、試作してきました。山焼きの延焼をまぬがれて立派な実をつけた山椒です。製造許可なども何とかクリアして商品化できました。山椒はもちろん同農園産がたっぷり入っています。また、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。熱々のごはんへのせたり、きゅうり、冷や奴、湯豆腐、田楽等々素材を引き立てなおかつ自己主張もするという健気な山椒みそです。

ご注文下されば、パンと一緒に送り致します。是非一度お試しください。

* 献花谷農園の手作りの品

山椒みそ(50 入り小瓶)・・・¥350

山菜の粕漬け 1袋 ¥350
(うど・ふき・わらび入り)

* 「野菜パン」はこれから正月前後まで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

(マンダ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。



〔庭のオカトラノオの花で脱皮するキリギリス〕



〔オニヤンマの脱皮〕

【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 ¥500 四国・中部・北陸 ¥600 / 関東・信越 ¥700 / 東北 ¥900 沖縄 ¥1200 / 北海道 ¥1400