

パンのみみ

40 2004/4月

カントリーキッチンててく

〒717-0201

岡山県真庭郡新庄村 4979

TEL/FAX0867-56-3037

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

【みみよりなお知らせ】

枯れ葉色の雑木林が少しずつ枝先から赤みを帯びて、生氣を取り戻していくようにゆっくりと春は訪れる。…はずだったのに今年はそのなごのんびりとはしていなかった。谷間に残雪が光る3月下旬にはもうタムシバの白い花が咲いて、マンサクの花などはいつ咲いたのかも解らなかつた。このスピードに戸惑いつつ、ててくも「さあ焼くぞ！」と春本番を迎えています。

【酵母パンのイメージを変える！？】

今年に入ってから矢継ぎばやに、福山市と岡山市のタウン誌のパン屋さん特集の取材があり、そのタウン誌のコメントにはなんと、“固くて酢っぱい天然酵母パンのイメージを払拭してくれるててくのパン”とあるのです。開業してからずっと、固くて酢っぱいパンの代名詞のように言われていたのに隔世の感。酵母以外に材料もレシピも変わってはいない。一番きつかった苦情は、“こんなまずいパンどうやってつくるの”だった。去年の秋、山葡萄から酵母を起こしてみたところ、それまでの月桂樹より発酵力が強くて酸味の出にくい酵母が出来た。12～3年前にも一度起こしてみたことがあったが、その時は月桂樹へのこだわりが強くて、山葡萄はそのとき限りだった。ただ、苦情があるたびに、迷いの気持ちからホシノ酵母やバックフェルメントを試したこともあったが、どれも月桂樹の酵母に駆逐されてしまった。それが山葡萄酵母にしてから地元の人もようやく食べてくれるようになったのが山型食パンでした。一番苦情の多かったパンが今では一番人気になってしまった。食パンで勝負したかったのが嬉しいですが、逆に固くて酸味のあるパンが好きな人には物足りなさも残るかなと感じています。

【なんでもサンドウィッチ！】

最近和風の総菜のサンドウィッチにハマっている。きんぴら・おから・ひじき・煮物なんでもOK! 野菜だけでも充分美味しい。春菊、大根、人参などをのせてドレッシングをかけるのもいい、ご飯感覚で試してみてください。どのパンも噛みごたえがあって、顎にもお腹にも充分満足いくと思うのですが…。こつは、軽めにトースト、バターは要らないよ。全粒粉のパンをこうして食べるとすごく美味しいんだけどな？

【珈琲の自家焙煎・その後】(珈琲工房ホリグチの生豆使用)

香りがすごくいいね。後口がスッキリしている、と飲んだ人の感想。只、薄めの珈琲を好む人が圧倒的に多いということがよくわかった。たいていの人のはじめびっくりするようだ。けれど何回かチャレンジして下さる人は、パンと一緒に珈琲も忘れないうでねとようやく声がかかるようになった。4月10日～桜祭り期間中、がいせん桜通りで、手作りケーキと珈琲の青空茶店出しています。花より珈琲ですよ！

* 冬季限定のアップルパイは3月いっぱいでも終わりました。ありがとうございました。チーズケーキ チョコレートケーキ は今しばらく焼きます。

* 野菜パンはかぼちゃが穫れる8月頃までは我が家のアイガモ 米使用の発芽玄米粉入りのパンになります。もっちりとした 食感とほんのりと米の香りが特徴です。

* 新庄村がいせん桜祭り 4 / 18 (日) に珈琲とケーキの出店をします。尚、今年は祭りの期間中(4 / 10 ~ 18) はもちろんお客様がある限り GW 頃まで青空コーヒーショップを開く予定です。

* 献花谷農園山菜祭り 5 / 9 (日) には同農園の仲間の皆さんと恒例の山菜尽くしの祭りをします。今年は山焼きもして準備万端で迎えたいと思っています。パンも付録程度には持っています。

* 椿まつり(光市) 5 / 29・30 (土・日) もう何年も行っていますが今年もパンと珈琲を持って参加します。

* 自家焙煎珈琲 当分の間お試し価格で！！

4月より正規の価格設定でと思っておりましたが、何もかもが遅れ、準備不足で多くの皆様に知って頂く迄は 至っておりません。一番大事な生豆については珈琲工房ホリグチから品質の高い良い豆を分けて頂けるようになり、扱う豆の種類もほぼ確定しましたが、今少し 準備が整うまでお試し価格でいきますのでこの機会に是非一度飲んでやって下さい。尚、正規価格は種類により350円～400円(100)になる予定です。

また、出来るだけ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になります。

* 「ドライブイン新庄」のブルーベリージャム(220) 500円 まだあります。