気きや地質

2019年(令和元年)11月5日 第113号 発行者 有限会社津口ファーム鶏卵部

鶏供養

毎年11月に鶏供養をしております。近所のご住職様に来て頂き、供養しました。そして従業員一同で鶏に感謝する日にしています。毎日産んでくれるたまごを大切に取扱い、お客様に喜んで食べて頂き、健康を維持して頂けることが私たちの仕事です。それには、鶏さん達の力が必要不可欠です。いい卵を産んでくれるためには、よい環境を作り、よいエサを食べてもらい、

そしてなにより 感謝の気持ちを もって鶏さんなければ いけないと日 まっております。



テレビでたまご料理を紹介

【キングオブタマゴ2019】

10月16日テレビ朝日系列で勝ち抜き方式で一番の手軽な卵料理を決めるという番組でパン粉フレンチトースト現王者として6品が勝ち抜きで争うのを見ました。フレンチトーストファンにとって10分で食べられるとあって普段料理とは縁のない私が自分で作ってみようと思いました。

(材料) 卵1個・牛乳50ml・はちみつ大さじ1 パン粉30g・バター適量

(作り方) 1. ボウルに卵を割り入れ、牛乳・パン粉・ はちみつを混ぜ合わせる。

- 2. 玉子焼き器を弱火でかけバターを溶かす。1 で混ぜたものを流し、玉子焼き器の手前 1/3 に長方形に作っていく。
- 3. 弱火で4分程焼いて裏返して2分焼く。
- 4. 器に移してバターはちみつをかけて出来上がり

(感想) 早く食べられるけど、やはり手間ひまかけた方がおいしいかな!





火加減が難しかった

それで番組はというと

① 染み卵黄②アボカドエッググラタン③ 鈴カステラフレンチトースト④目玉焼きの醤油煮⑤究極のニラ玉⑥ ペペ玉茶漬けが登場王者になったのは、究極のニラ玉でした。どれも簡単に作れておいしく食べれそうな卵料理でした。

【全国絶品EGG祭り】

10月24日日本テレビ系列でケンミンショーの中 で全国の卵料理のベス10をしていました。

どれもこれもおいしそうなものでいつか旅してご当 地に足を運んだら是非食してみたいと思います。

ここでは、テレビの画面を写したものだけを記載して おきます。ご興味がありましたら手抜きと思われます が調べてみて下さい。私は大阪の天津飯が食べたい!



本の紹介

最近本屋に行って気になる本を見つけたので紹介しておきます。 たまごに関わっている者にとってインパクトの強い本の題名でし

た。

