

気まぐれ通信

平成29年1月1日 第77号
発行者 有限会社津口ファーム鶏卵部

謹賀新年

すこやかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。今年も西暦です。毎日卵を産んでくれる鶏たちに感謝し、一つ一つの卵を大切に食卓にお届けできるよう今年も頑張って参る所存です。今年もよろしくお願ひ申し上げます。



仕事始めの1月1日、今年も始まりました。健康で日々いい仕事ができることを祈願して2017年のキックオフです。「お客様に喜ばれる卵をお届けしましょう！」

今年の大寒は
1月20日です
金運・健康運アップが
かなえられますように！



本の紹介

「新しい卵ドリル」

卵料理がもっとおいしくなる、5つの「卵の法則」や43のレシピを収録した「新しい卵ドリル おうちの卵料理が見違える」が11月に発刊されています。レシピの本をつくるのに8000個の卵を使って完成させた本だそうです。

シンプルなオムレツから多種多様なゆで卵、卵黄1個を使う「たまご丼」静岡県袋井市の「たまごふわふわ」福岡の「けんちゃんめし」等の郷土料理の紹介。コラムとして「なぜ卵は1日1個じゃなくてもよくなったのか」では、食事由来で上昇するコレステロールが限られていることも解説してあります。



A5判144頁 1296円 (株)マガジンハウスから発刊されています。

【たまごふわふわ】のレシピ紹介

淡雪のように舌の上で消える卵

- 材料 卵1個 だし120ml 塩ひとつまみ 薄口醤油 小さじ1/2 みりん小さじ1
- 作り方 ①つゆを作る。鍋に卵以外の全材料を入れひと煮立ちさせる。
- ②卵を泡立てる。卵に①から小さじ1のつゆを入れ、卵を泡立てる。角が立つくらいまで。
- ③ふわふわを作る。1人前の土鍋に残りのつゆを張り、弱火で沸騰させる。②を入れて火を止め、ふたをして1分程度むらす。



ふわふわたまごの完成で一す！