

ごあいさつ

いつも晴れるベーカリー通信を楽しみにして下さって本当にありがとうございます。4月から従業員さんが2人増え、5人態勢になりました！今まで通販は受注・伝票作成・梱包・送り出し作業など一人でずっとやってきましたが、分担できるだけでこんなに手早くできるなんて！とびっくりしています。今年の夫婦のテーマは『人に頼る、機械に頼る』なのですが、それを実践してみたらいろいろ新しいチャレンジができてワクワクしています♪



今月の
picup
パン



玄米ブレッド

玄米ブレッドという名前から食べづらいのでは？と思われるパンをついつい選んでしまう方にお勧めしてみると高確率でとても気に入って頂けるパンです。もちりりしつつも太白胡麻油のおかげで歯切れがとっても良くて軽い食感なので、トーストしてバターを塗ったら絶品です。毎週日曜の朝は玄米ブレッドでホットサンドを作っているという常連様もいらっしゃるほどです♪

New スタッフ紹介 みえこさん

前向きで好奇心旺盛なみえこさんはお母さん世代で人生最後の仕事！と思ってうちに応募してくれました。料理が大好きで美味しいものに目がないおちゃめさん♪



晴れる

ベーカリー



その6 パン修行②

パンの学校を中退し、『白神こだま酵母』に出会い、将来自分のパン屋ではこの酵母でパンを焼こう！と心に決めた主人ですが、白神こだま酵母はパン教室などでは人気があるものの、その酵母でパンを焼いているパン屋さんとはとにかく少なく、情報がほとんどありませんでした。（今思えばそれもそのはず、白神こだま酵母は通常のイーストと比べたら価格が3倍以上高いのです！）そして、限られた情報の中からやっと見つけたのが『サラパン教室』というこだま酵母を製造販売している会社が運営しているパン教室でした。その教室はパン教室の先生になる方を育成するようなところだったので家庭用オープンで手ごねでパンを作ります。主人もご婦人方に囲まれてエプロンに三角巾で参加していました（笑）その丁寧なあったかいパン作りが今も活かされているそうで、その時のテキストを今も良くながめています。 つづく

奄美くらしの海が見える場所～加世間（かしけん）峠～

赤尾木という集落は東シナ海と太平洋に挟まれてきゅっとくびれている場所があるのですが、その二つの海を見渡せる絶景スポットが加世間峠です。晴れるベーカリーからも車で20分ほどのところにあって、忙しい毎日に疲れてくると『高台にのぼりたい』と思ったりしますが、そんな時によく行っている場所です。以前は知る人ぞ知る穴場スポットでしたが、だんだん知名度も上がってきて観光の方もちらほら見かけられるようになりました。その場所に行くためには戸口集落というところを経由して、きれいに舗装された山道を通るのですが晴れている時はその道ですら最高に気持ちいいです！素敵な写真が撮りたいときはぜひ訪れてみてはいかがでしょうか～。



SHOP INFO

お好きなパンを一個から♪
晴れるベーカリー
通販サイト



Amamian
Life
しま暮らし

今年もこの時期がやってきました【梅雨明けのお知らせ】

奄美の梅雨入りは早く、梅雨は長く、雨量もずさまいなので農家の方以外は『早く梅雨明けかないかな～』と心待ちにしています。蘇鉄の雄花が開いたら梅雨が明けるとかも聞きますが、みんな共通の話題になるのが羽アリが何回飛んだか。『奄美ではよく『羽アリが3回飛ぶと梅雨明け』と言われていました。でも今年は羽アリが大量発生！！人によっては『もう5回は飛んでると思うんだけど…』とか言ってる人も…。この羽アリを見るか見ないかは住んでいる家によって結構違いがあって、古めのお家に住んでいる人は隙間がたくさんあるのか家の中にまでいっぱい入ってきます。それと不思議なのが大量発生するのも時間が決まっていたい夜の7時～8時の間に飛び、それを過ぎるとパタッといなくなります。南国は虫がとにかく多く、もうだいたい慣れたな～と思ったりもしますが、羽アリの大量発生はいまだに慣れません（泣）

ホームページは
こちらから→



インスタも始めま
した→



Vol.6
JULY
2021