

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。7月に入ってから全国各地で災害が相次いでいて、とても胸が痛みます。奄美は台風が多く来ることから災害とはいつも隣り合わせなどありますが、台風は数多い災害の中でも備えられる災害。近年の災害は予測ができないものばかりで、どう用心したらいいものかわからないことも多いですね。この通信を読んでくださっている皆様楽しい夏を過ごされますようお願いしてやみません。



今月の
picup
パン



カンパーニュ

本格的なカンパーニュは酸味も強く、食べにくい印象で、パン屋を開いた当時は苦手でした。(今はあの酸味が美味しく感じるのですが…)そこで『うちがカンパーニュを出すなら酸味控えめでお料理に合わせやすいものにしよう』とこのレシピにりました。サンドイッチにしても美味しいスープに合わせたりもいいですが、オリーブオイルに塩を一つまみ入れたものにつけて食べるのも◎。

スタッフのひとりごと

七夕の短冊を長男(11歳)が書いたら物欲がハンパなく、裏にまで願いを書き『大根の抱き枕』までお願いする始末…。大根の抱き枕…絶対にいらない!!(私は)



山田珈琲-YAMADA COFFEE-

奄美空港からほど近く、歩いて行ける距離に山田珈琲さんはあります。晴れるベーカリーのお店で出しているコーヒーはすべて山田さんにパンに合わせてブレンドしてもらった特別な『晴れるブレンド』を使用しています。その昔、奄美に引っ越しきてオープンしたばかりの山田珈琲さんに行ったときに、珈琲の美味しさはさることながらご夫婦の雰囲気とか人柄とかが好きでファンになった私たち。『パン屋をオープンするときにはぜひうちのブレンドを作ってください!』とお願いしたのでした。それから数年…コロナのこともありテイクアウト専門となったりお店の営業スタイルは変われど職人肌の旦那さんが焙煎・ブレンドするコーヒーと奥さんの作る素朴なクッキーは奄美旅行の締めくりにぴったりです。気になる方は通販もしているようですよ♪

晴れる

ベーカリー



その7 家で焼く日々

約一年『白神こだま酵母』のパン教室に通い無事に卒業した主人。その間、プロ仕様の大型オーブンを使ったパン焼きなど一切してはいませんでした。それでも手ごねと家庭用オーブンレンジで一生涯命パンを焼いては試作を繰り返していました。主人はこの機会にモスバーガーでアルバイト(憧れていたそうです)、私は大黒柱として正社員で働き何とか家計を支えていました。限られた時間をパン作りの練習に費やすものの、『バゲットなどのハード系はお店でも絶対出したいから練習はしたい!でも設備的に家では満足に焼くことができない…』そこで主人がとった策は…なんと、バゲット系は家で無理して焼かない!『結局オーブンも違うんだし満足いく出来にはならないんだし、練習しても仕方がないよね!』とのこと。恐ろしくポジティブです(笑)悩んでも仕方がないことは悩まない。すごい振り切り方だと思いました。(つづく)



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

しま暮らしと海遊び(我が家の場合)

奄美は先日、約2カ月続いた長い梅雨が明けました。いよいよ海水浴シーズンの到来です!とはいえ海まで30秒の借家に住んでいながら我が家は海に入るのは年に数回…これは理想の島暮らしとは言えない!と去年から毎週月曜は海に入るう!と決めてなるべく行くようにしました。子供たちと私(およほライフジャケットをばっちりつけて。そうすると同じ小学校の子供たちも港に集まってきます。みんなで海に飛び込んだり、高学年が保育園児を抱っこしてぶかぶか浮かせたり…。親たちもそれぞれに楽しめます。SUPで遠くまで行っちゃうお父さん(子ども忘れて楽しみすぎ!!)、波打ち際で赤ちゃんを海につけながらおしゃべりするお母さん…。私はといえば、堤防から思いっきりダイブ!(といっても2mくらいの高さですが)。子供のようにはしゃいでいます。さて、今年は何回行けるでしょうか…。

ホームページは
こちらから→



インスタも始めま
した→



Vol.7
August
2021