

お知らせ!
この度「竹鶏ファーム」のHPとブログ
をリニューアル致しましたので、こちら
の方も是非ご覧下さい。

「生きる力を未来につなぐふるさとをつくります」

秋季、いよいよ深まってまいりました。蔵王の山々も、美しく色づいて、とてもきれいですよ。朝霜の日ごとに深まりゆくこのごろ、おからだを大切に共にかんばりましょう♪

～ミネラルパワーを目覚めさせよう～

体内の微生物と血液の質を左右するのは「食べ物の質」なのです。生命の秩序ある丸ごとの自然な食べ物の組み合わせから生まれる、体が喜ぶおいしさを感謝の気持ちで素直に味わうことが曇ってしまった本能を呼び覚まし、生命の秩序を取り戻す鍵です。

体の生命力を信頼して、細胞一つ一つが直感でうまく働き合うのを応援する暮らしを楽しみましょう。生命力に満ちた美味しい食事、イキイキ遊び働き学ぶ活動的な暮らしと休息、精神の充足と安定とリラックス、そして命の循環がミラクルパワーを応援します。体は特別栄養のある単一の食べ物を望んでいません。体が望んでいるのはミラクルパワーを高めるバランスのとれた、美味しい食生活です。

様々な要素がそれぞれの節度を守ってバランスをとって働いている状態が健康、すべてのものは全体の中で生かされて初めて役に立つのです。食生活を転換し、日々の暮らしを耕し、生活環境を整えることが楽しみになったらしめたものです。



★子供の成長を願い、子の厄を祓う 七五三

本来、三歳・五歳・七歳は子供の厄年といわれ、身体的にも精神的にも、成長の節目に当たるといわれています。



パスタとゆで卵のマヨネーズ焼き

(ゆで卵をマヨネーズであえ、溶けるチーズとの相性も最高です。)

佐々木文彦シェフ
アトリエデリス 地域食材研究



- ★材料(2人分)
ショートパスタ…100g
竹鶏のゆで卵…2個
マヨネーズ…大さじ5
溶けるチーズ…30g
アンチョビ…5切れ
粉チーズ…適量
ほんじお…適量
オリーブオイル…適量

- ★作り方
1. パスタは[A]を加えた湯で表示通りにゆで、水気をきる。
2. ゆで卵はひと口大に切る。
3. ボウルに[1]のパスタ、[2]のゆで卵を入れてマヨネーズを加えてあえ、耐熱容器に入れる。
4. 溶けるチーズ、裂いたアンチョビをのせて粉チーズをふり、オーブントースターでチーズが溶けて軽く焦げめがつくまで焼く。

愛犬コーナー



シースー
シースーの犬種名はライオンに近い中国の空想上の動物「獅子」の中国語発音からきている。正確にはス・ツと発音される。「頭部はライオン、骨格はクマ、足はラクダ、歯は金魚」と評され、顔面のあらゆる場所に長毛が放射状に生える様子が菊の花に例えられた。

竹鶏ファミリーの声
K・M様 (小学生)

私は、小さいときから、たまごが大好きです。いっぱいたまごを食べてしまうと、たまごアレルギーになります。私は、「たまごを食べることができないのかな」と残念に思っていました。その時、竹鶏たまごに出会いました。たまごを食べてみたら、匂いもないので、しばらくぶりにいっぱい、たまごを食べて、不安だったけど、たまごアレルギーには、なりませんでした。今では、竹鶏たまごと出会って、丸2年になりました。みなさんも、たまごアレルギーの人や、たまごの匂いがきらいなひとは、ぜひとも竹鶏たまごを食べてください。

お客様からよくある質問

- ・アレルギーや糖尿病にも効くって本当なの？
- ・卵の他にはどんな商品があるの…？
- ・友人にも送りたいんだけど、どうすればいいの？

ご質問・ご要望にお答えしますのでお気軽にご相談下さい！

＜お問い合わせ先＞

宮城県白石市福岡深谷字児捨川向1-2

TEL: 0224-25-2814

FAX: 0224-25-2865

HP: <http://www.taketori-monogatari.com/>