



健康をありがとう！

いのちの質の高い不老仙

食事とは尊い命を頂くこと！

熊本県 堀川 ひとみ 様



私は、17年ほど前に不老仙に出会いました。それからというもの、不老仙を自分の食事に取り入れたり、身体の事を真剣に考える方々に紹介をして参りました。不老仙で私が一番気に入っているところは、「いのちの質」が高い食品であるということです。

病気で困っている方々に紹介したら、皆さん大変気に入って下さいまして、次々と愛食者の輪が広がり、嬉しく思っています。特に、末期がんで何も受け付けなくなっておられた方に不老仙を差し上げましたら、「味を感じる事ができただけでも嬉しい」と喜んでもらえました。また、私の身近に、仕事で全国を飛び回っている人がいて、生活が不規則で食事に困っていたようですが、私が不老仙を紹介したところ、「(不老仙は)手軽に栄養補給ができるうえに、携帯するのにとても便利！」とのことで、それからはずっと愛食しています。

私はしばらくの間、料理教室を開いたことがありましたが、ただ料理を作って食べるだけではなく、その中に深く尊い教えがあることを学びました。この世の全てのものが大いなる宇宙の愛によって存在し、食べ物もその愛が具現化して、人が食べることを許されています。人は色々な命を自分の命にすり替えて生かされており、『食べ物の栄養分よりも、命の質がどうか』が大切だと考えます。その命のすり替わりを手助けするのが料理であり、その変わる瞬間が食事の時間です。どういう心で料理をするか、食事の時間をどう過ごすかで、命の生かし方もだいぶ変わっていくと思います。こういう捉え方ができるのも、日本人として生まれ育ったからであり、この地に生かされていることに感謝しかありません。一人でも多くの方にこの事に気付いて頂きたいですし、これまで頂いた数多くの命の代表として、私は、この地にご縁ある方々にお返しができると思っています。

全ての出会い、 生かされている事へ感謝

～ パン屋開業・ホートク食品さんとの新たな出会い ～

鹿児島県 天然酵母のおうちぱん ゆとりる 悠桃李炉 様



オリジナルパンのスタート 2011年11月



職場の同僚が手作りのパンでサンドイッチを作ってきたことがきっかけで、私のパン作りが始まりました。最初はドライイーストで、次は市販の天然酵母で、さらに地元の果物から酵母を起こして、と同僚に教わりながら、アドバイスを受けながらのパン作りでした。凝り性な私は、酵母のなんとも言えない香り（魂が癒されるような）と滋味深い味わいにすっかり魅せられて、パン作りが大好きに。そして、本業を退職後、周りの方々と楽しく交流ができて、何かお役に立つ事ができたらという思いもあり、自宅を増築してパン屋を開業することになりました。

2012年4月の開業に向け、通信講座でパンマイスターを取得し、沢山の事を学び、自信もつきました。でも、せっかく手作りでパンを作るのだから、健康維持に役立ち、安心・安全な、どこにもないパンを焼きたい。その一心で、自分のオリジナルパンを焼くためにあれこれと試作を繰り返し、独自のスタイルを確立するために模索して参りましたが、なかなかそのような思いを満足させてくれるパンが焼けず、焦っていました。そんな時、友達に誘



われて蒲生町の自然食レストラン「茶房ながた」さんへ。そこでお店の方から『不老仙』を紹介されて、帰ってからパンフレットを読んだ時、「これだ!」と思ったのです。早速、メールで、「パン生地にも不老仙を入れたものを焼きたい」旨を製造元のホートク食品さんに連絡をして試作パンを持っていったのが『悠桃李炉』オリジナルパンのスタートでした。



出会いとチャンスで大きな一歩

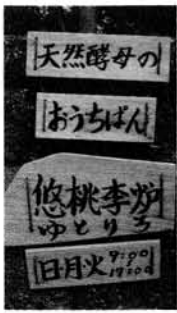


社長さんは、素人の唐突な申し出を快く受け入れてくださいました。試作の度、社長さんやスタッフの皆さんと試食を繰り返していき、店の開業とほぼ同じ頃に、ホートク食品内にある「和喜愛始館」でも、パンの販売をさせていただくことになりました。皆さんは、不出来のパンを温かい目で見守り、常に温かいお言葉をかけてくださいます。素人の無謀な起業(?)でいつも心細い思いを抱えていましたが、パンを納めに行く度に色々な情報や元気をいただき、『悠桃李炉』の継続に大きな力をいただいています。

ホートク食品さんで不老仙以外にも様々な商品が製造されていることを知ってからは、店のオリジナルパンの夢やアイデアも次々と膨らんでいくので、やはりその時も、社長さんやスタッフの皆さんに試食をしていただいています。『あいあい食パンには「ふすま」を入れずに作ってみたら…』『よもぎなパンの「あん」に、もう少し甘みを足したら…』などのご提案もいただくことがあり、全部の商品にすべてのこだわりを入れるのではなく、こだわるポイントを商品によって絞ることが大事だと考えさせられました。そして、一人で黙々と焼いているだけでは何も発展しないことを学びました。「人は一人では生きられない。出会いとチャンスでさらに大きな一歩を踏み出せる」。ホートク食品様との出会いは、「今までの出会った人々に感謝して、パンを通してさらに新たな出会いと繋がりが広がる『悠桃李炉』でありたい。」という思いとまさに通じる出会いでした。



社員の皆さんと
パンの試食風景



自然志向の愛情パンが
悠桃李炉の店内にも並びます

↓ 焙煎玄米粉と
すぎなよもぎ粉末で
作ったポケットパン



↑ 不老仙や自家産の
ごまなどを組み合わせ
た薬膳不老仙パン



ホートク食品さんの商品で、パンのさらなる進化を..

「不老仙」を生地に練り込んだ「薬膳不老仙パン」は、4月の焼き始めと比べると、試行錯誤のおかげで、風味を生かしながら柔らかい出来に仕上げることができるようになりました。小さく丸めたパンよりも、食パンのように大きく焼いた方が、より味がしっかり閉じ込められて美味しいということも分かりました。また、「焙煎玄米粉」で作った食パンは、トーストするとほんのり甘い香りと甘みが広がってホッと幸せを感じるパンです。これらは、ホートク食品さんのこだわりの商品（不老仙・すぎなよもぎ粉末・焙煎玄米粉・穀物家族）と、命を注いで滋味深い味わいを造り出してくれる健気な酵母たち（天然酵母）と、こだわりの材料（国産小麦粉・自家産小麦粉や国産の調味料、卵・乳製品不使用の方針）との共同作業の“賜物”だと思います。

そして、最近「玄米黒酢もろみ粉末」の素晴らしさに気付きました。料理に使う方法を教えて頂いたのですが、スタッフの方のお勧めでパン生地に入れてみたところ、生地の伸びがよく、つややかで、焼いたあともパン生地の老化が抑えられるような気がします。使い始めたのが涼しくなってからでしたので断言できませんが、日持ちも良いような気がします。今では、全てのパン生地に「玄米黒酢もろみ粉末」を使用しており、ホートク食品さんの商品をそれぞれ使い分けて7種類のパンを納めさせていただいています。



ホートク食品さんには
第2・4木曜日に
納めています



目指していること、願い



私が目指すこと。それは、「食べるとホッと幸せを感じるパン、その幸せも共に膨らむパン」を作ることです。そして、食べて体を整えることにつながるよう、お手伝いができればと思います。最近では、「体に良いと聞いて」と口コミで足を運んで下さる方や、「卵、牛乳がダメで」とおっしゃる方の来店が増えてきました。また、ラジオやパンフレットで紹介いただいたり、店のブログ（日記）も多くの方が読んでくださるようになりました。

大人だけでなく、小学生のファンも増えてきたこともあり、自然志向の味を幅広い世代の方に広めるところにきているのではないかなと思います。そして兄を病気で亡くした時に学んだ、「食べ物が体をつくる」という基本的なことを自分のパン作りを通して広めていきたいと考えています。上手く焼けなかったなと思った商品もときにはありましたが、「美味しかった」というお客様のお言葉に励まされながら、そして、パン用の小麦粉や野菜の栽培から収穫全てをやってくださっている夫の支えがあって、こうしてパン作りを続けることができています。本当に感謝しています。

体に良い物は、自分で作ってこそ意味があると思っています。いい材料を自分で吟味して、自分や家族の為に安心して食べられるものを作ることのできる消費者が増えること。それが私の願いでもあります。

パン屋開業にあたり、ホートク食品様との出会い、お客様との新たな出会いによって私の第二の人生が豊かなものになりそうです。

↓ 自家産小麦。
こだわりです！



↑ よきアドバイザーの
夫と作業中。

ゆとりろ

悠桃李炉 住所/鹿児島県霧島市国分府中町4-28

電話/090-7394-5239 ホームページ/http://yutori.net

お客さま

ふれあい

コーナー



2012冬



症状が改善!

いつもお世話様になり、ありがとうございます。私共も、おかげ様で無事、秋を迎えることができました。7年に亘った病院通いも症状が改善し、定期的に受診しなくてもよくなりました。UP-10クッキーをはじめ良い物を頂くおかげと存じます。心より感謝申し上げます。
福岡県・嶋山 直子 様

いつも、FAXで温かいお言葉をありがとうございます。嶋山様がお元気になられてこちら嬉しいです。またいつか、黒酢やその他の商品を使ったレシピを教えてくださいたいです☆



『薩摩の元気』で元気です!

当初は黒酢を試したかったのですが、味がどうも受け付けず、また、サプリメントや漢方薬だと身体に合わず、続けて服用していると身体にシミが浮かんできてしまいます。しかし、薩摩の元気を飲み始めてから、約1年、身体には副作用は出ていません。未だに1度も風邪をひいておらず、感謝感謝です(ここ最近、関東では風邪が大流行していて、いつ風邪をひいてもおかしくない状況なのです)。また注文させていただきます!

栃木県・佐藤 仁 様

佐藤様のメールを、いつも楽しく読ませて頂いております♪肺炎のような風邪が流行っているようですね。私たちも「薩摩の元気」でさらに免疫力を高めたいと思います!



玄米黒酢もろみで♪

お世話様です。黒酢もろみ入り不老仙を食べるようになってからは、腹囲の脂肪が落ちてきました(多少ですが)。大変うれしく感謝しております。
山形県・平向 和子 様

もろみと不老仙の相乗効果でしょうか?!アミノ酸は脂肪の燃焼を促進するのだそうです。平向様のとても嬉しいご報告をありがとうございました!

前向いて

いつも明るい言葉いただき、感謝いたします。各地で不都合がありますが、希望の前進できますように。私も主人が病気療養中となり、店と家を往復となり、前向いて励んでいます。

山形県・熊谷 美恵子 様

お電話口でいつも明るいお声を聞きますと、こちらまで元気が出ます。熊谷様も体調を崩されませぬように。

お優りお待ちしております♪



家族で愛食しています♪

毎日、穀物家族を食べています。肌がきれいになっています。玄米食も始めて2ヶ月ぐらいになりますが、年齢より若く見られたり、しわも少なくなっているようです。昨年倒れた兄も、母も喜んで食べています。ありがとうございます。

福島県・鈴木 忍 様

今年、改良した穀物家族を、ご家族の方々と喜んで召し上がっていただけて、本当に嬉しい限りです。鈴木様、嬉しいご感想をありがとうございました!

