

満開のさくら  
花より団子だワン！！



# 工房だより



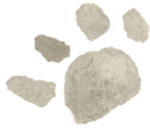
大地がらの恵みふらばい  
ドッグフード  
工房

2019年04月号

vol. 11

～ ペットののための自然食キッチンから～

フード歴3年、病院通いが、少なくなったとの喜びの声をいただきました。  
メルちゃんの最近やらかしちゃった事件！ベツドルームが大すきなメルちゃん、襖を閉め、入れないように障害物もおいたのに、見当たらないと思ったら、襖に穴まであけてお気に入りの場所ですっぽを振っていた・・・。その執念に完敗ですね。



メルちゃん7才、ルナちゃん8才  
アルちゃん6才、ソルクん8才  
(チワワ)

今月の一枚



Say cheese!

ワンちゃんのお写真募集中！  
メールにて、どんなワンちゃんか一言添えてお送りください。  
採用された場合には心ばかりのお礼をお送りします。

info@petfood-kitchen.co.jp



## パピーやシニアへ

### おススメな与え方

半生タイプにして与えるのがおススメ

普通のドライフードは水を吸うと膨らんでしまいますが、わたしたちのフードは油でコーティングをしていない為、水にとけやすく、ふやかすと半生フード風、つぶすとスープ仕立て風になって、とても食べやすくなります。また、早くふやかしたい時や、より細かくして与えたい場合は、あらかじめミキサーやミルでフードを砕いておくとも便利です。

フードが浸るくらいの白湯やお湯でふやかして下さい。鯉節のいい匂いが立ちワンちゃんの食欲アップにも。

またヤギのミルクを入れるのもおすすめです。



お水～60℃以下のお湯を浸るぐらい入れ15～20分ぐらいでシニアに。(左)  
それを潰して、パピーに。(右)

## こだわりの原材料シリーズ ドッグフード工房のうるち米

弊社ドッグフード工房には国産のうるち米が使用されておりまして。お米にもこだわって人間の食べるお米をしっかりと炊いて使用しています。お米は炊くことによつてお米に含まれるでんぷんが消化しやすい状態(アルファ化)になります。

また、お米は小麦同様、大切なエネルギー源である他、亜鉛・鉄分・カルシウムなどのミネラルやビタミンB1などのビタミン類、食物繊維も豊富な栄養価の高い食材といわれています。

ドッグフード工房では、鶏肉や馬肉などの動物性タンパク原料に次いで多く使用している食材です。



まもなく田植えの時期になります。

## できたて定期便

### ご利用者さまの声

昨年の4月下旬より、開始させて頂きました、「できたて定期便」サービスですがおかげさまで、7割以上のおお客様がご利用くださるようになりました。ご利用いただいているお客様の声をご紹介します。

「定期便という言葉に壁を感じ、数回普通に購入してから申し込みました。周期も選べるし、まだフードが余っていたら遅らせることも出来るので、申し込んでよかったと思っています。毎回できたてのフードが届くのが、とっても魅力です。」(埼玉県k様)

「価格がお得なのではじめから、50日毎のできたて定期便にしました。お届け前にメールが来るので、その時点でお届け日を調整したり、おやつを追加したりと活用させて頂いています。おやつが常に10%オフなので嬉しい。」(大阪府U様)

「周期をどのくらいにしたらよいかかわからず、とりあえず2ヶ月毎に設定。途中で足りなくなってしまう…、連絡したら最短で手配してくれたのでセーフ。細やかに対応してくれるので助かります。」(東京都M様)

「愛犬シヤネルをつれて実家に一ヶ月行くことになったとき、お届け先も実家に。フードの内容変更やサイズ変更、追加購入も簡単に出来るので重宝しています。今後とも宜しくお願いします。」(愛知県I様)

嬉しいお声を頂き、大変励みになります。皆様が利用しやすいように努めて参りますので、気軽にお声をお寄せ下さい。

## お知らせ



### できたて定期便のご変更について

メールアドレスをご登録しているお客様には、できたて定期便発送日の十日日前後にメールにてご連絡させて頂いております。ご登録のないお客様は、定期便に同梱されている明細書の次回お届け日をご確認いただくようお願いしております。できたて定期便発送の七日前でしたら、さまざまなお変更を承れます。マイカウントから、またはお客様窓口までご連絡下さい。

お客様窓口 0120.634.436



## 八王子の銘菓

### 青木万年堂 葵千人

工房から徒歩5分ほどにあります青木万年堂（大楽寺店）の葵千人は、弊社にもファンが多く発売は昭和四十年です。葵千人は、八王子の歴史に足跡を残す「千人同心」の偉業を称え、その名前から命名されました。

江戸時代、八王子総奉行の大久保長安が、北の護りに備えるため頭(かしら)十人を選び、十組を編成し、そこへ各百人が加わり、その任につかせ「千人同心」としたと言われます。世の中が平穩になると、日光東照宮の防火と警備にあたりました。これら千人同心を陰の功労者として今も語り継がれ、町の名前「千人町」にもその名を残しています。



葵千人は新鮮な八王子の地卵・北海道のバター・生クリーム等厳選した原料を使用し、ほど良い甘さ、口どけの良さなど優しい味わいのある銘菓で大変人気のある和菓子です。

青木万年堂の製造工程は、その多くを職人による「手作り」にこだわり、和菓子本来の「美味しさ」を追求し家族や友人などとの交流の場にあつて「ホッと出来る雰囲気」を醸し出す商品であつて欲しいと願いを込めて作っているそうです。

