Since 2004

三日月家かわらばん

～三日月家のパンのご紹介と
三日月家目線で選んだ物事のご紹介～

今月の営業日
6 . 13
20 . 27
11時～17時

2018年1月号

発行
岡山県津山市綾部430-1
☎ 090-7974-2453
info@mikadukiya.net

もチェック!

いいパン焼けて

新年明けましておめでとうございます
本年も三日月家をよろしくお願い致します.

皆様.どんなお正月でしたか?
我家は人数が増えて嬉しいお正月でした.

初詣に毎年、岡山まで出かけるのですが.今年は初詣を終えて参道を歩いていましたら、とても珍しい物を発見!!
即.購入!! こんな所で出会えるなんて!と感激。 それは『みりん粕』というものです。
酒粕はまぁ.どこにでも有りますが.みりん粕はどこにでもはありません。

スーパー(スーパーさんごめんなさい)で売っているようなみりんではなく.本物の昔ながらのみりんを作っているお店でないと有りません。
ずっと買いたいなと思っていたのです。 という訳で私は1月3日から作業場にてこのみりん粕を使ったパンを試作。
素材によって創作意欲をかき立てられるタイプです(笑)。

不思議なことにきび砂糖を少ししか入れないのに自然の甘み。良い香り、そして引きの良いパンになりました。

みりん粕の事を〝こぼれ梅〟と言うそうで.パンの名前も〝こぼれ梅〟と名付けました。

あの長い参道で、屋台ばかりのお店の中で、出会えた事に感謝。
今年一番最初のご報告です。当店の「こぼれ梅」をお試し下さい。

正確には〝みりん風調味料〟

三日月家のパンについて、又私がパン屋になるお話についてホームページに書いております。どうぞご覧下さい。
https://mikadukiya.net