

三日月家かわらばん

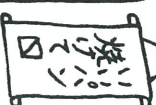
～三日月家のパンの紹介と

三日月家目録で選んだ物事のご紹介～

**退、引きはらうがい事で営業予定日にお休
みをといただく事があります。そんな時は**

今月の営業日
(予定) 10
3、17、24
11時～17時

2018年2月号
発行
岡山県津山市綾部430-1
090-7974-2453
info@mikadukiya.net



2004年にパン屋になりました。
最初は少しの種類のおパンを
焼いて、その日はお店
は無く、予約でパンを焼
かせていたばかりでした。

先月の「かわらばん」に書かせ
ていただきましたが、私の
パン作りは、私が「出会、た
人」や、物によ、て少しづつ
変化しています。

今、焼いている「発芽玄米食パ
ン」も最初は白米を炊い
たもので作、ていました。それ
を玄米に替え、それをさら
に発芽させた「発芽玄米」に
替えて、今の「発芽玄米コバン
」が有ります。こうして替えて
来た事には、それでお話
が有ります。

出会、た人や物によ、て
その時々によ、く、物
を「選」んで、少しづつ変化
しながら自然、な気持ち持
て作る...、それで良
いと思、っています。

「お返事」で「お知らせ」しています。営業の有無、を
随時で確認していただいてもかまいません。

「お返事」の作りコロッケパン、

パンは...「発芽玄米パン」
コロッケは...「86才の母が」
毎週、作りに来てくれて
います。
「ジャガイモをゆで、お肉
と里芋菜を「た」め、...と
すべ、て作りで「ー」つ
作、てくれています。

それにしても、どうしてコロッケ
は「作り」の物と「冷凍」の
ものと味が「こ」んなに違、う
のでしょうね。

先日、初めて「しら」して
お客様が「パン」もおい
しいけど、コロッケが「おい
しい」！また来ます、と
言われました。
この時期、雪などで母
が「来られな」い時は有
りません。でも「た」いては
有ります。

