

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～

趣味が高じてパン屋に??

お店で時々「趣味と実益を兼ねて出来ていいですね」とか「趣味が高じてパン屋さんになられたんですね」といった話をされる方がおられて、正直、私はその度に少し悲しくなります。趣味が高じて〇〇屋になる、といった話はテレビなどでもよく耳にするストーリーですが、私は趣味としてパンを焼いた事はありません。

グーグルによれば趣味とは「専門としてではなく楽しみとして愛好する事柄」とあります。

私が最初にパンを焼き始めたのは、一言でいえば、家族に添加物の入っていない安全なパンを食べさせたかったからで、パン作りを始めたものの、出来た物はパンとは言えない代物で作る過程も大変で、とても楽しみとして愛好する...などと言ったものではありませんでした。つまり、私の最初のパン作りは趣味ではなく、生活の一部としてのパン作りでした。

9日は都合により休業させていただきます

今日の営業日

2. 16

23. 30

11時～17時

2019年11月号

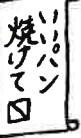
発行

岡山県津山市綾部4-30-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net

f もチェック!



それから色々な過程が有って今の私のパン作りにつながる訳ですが、今でも自分がこんな風なパンを作りたいと思えば、それに近付けたいと思えば結構大変です。

自分の最初の気持ちを忘れずに、家族の為に作るのと同じ、もしくはもっと注意して安全でおいしい物を作りたい。だから材料もポイントを押えて出来るだけ自分で作る。

小さな努力を重ねて形にして売り場にのせています。

そんな事が文字にしなくても伝わる様な物を作りたいと願っています。

自家栽培のサツマイモで作るおいものツイスト、焼いています。

～お知らせ～
只今、冬時間営業で16時まで開店させていただいております。