

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～

幸せの黄色いクリームパン

年が明けていつも最初のパンを何を焼こうかなー？と考えると・・・やっぱりクリームパンがいつか、と思うのです。クリームパンの黄色のクリームが、年の始めの感じに合うように思って、今年もやっぱりクリームパン！と思いました。

富の象徴の金色にクリームと黄色が似ているからか、年末年始の慌ただしさで少し疲れの残っている体が少し甘い物を欲しがっているのか、いつも年始のパンは私はクリームパンを焼こうと思うのです。

2004年に配達で買っていた、ただ店舗の無い作業場だけのパン屋を始めて16年目に入りました。16年前と同じ配合で作るパンでも作る度に違うパンです。一回として同じ物は焼けない。どんな気持ちで作っているか・・・それが大切だと思っています。

本年もどうぞよろしくご最厚いただけです様に、お願い致します。

パン生地と会話をしている様に焼いています。

今日の営業日

1/11, 18

25

11時～17時

2019 12 月号
2020 年 1 月号

モチエツク!

発行 合併号

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



焼いてパン

「永く、続ける事」

この間までやっていたお店がいつの間にか閉店している事が珍しくありませんね。そんな中、私は30年以上前に気に入ってよく行っていたタコ焼屋さんにとりあえず行きたくなり、暮れに岡山からの帰り道に、寄ってみました。夕方から閉店する小さなお店はなんと、まだ営業してくれていました。お店の灯りを見つけた私は車を止めタコ焼を2つ買いました。1つ300円のタコ焼はなんとも温かかったです。高売は良い時ばかりではなかったはずですが、でもご夫婦二人で淡々と続けて来られたのでしょう。お店がまだ有った事に喜んで「私、30年くらい前に良く寄らせてもらっていたんです」と言う私に「30年も来てくれなかったのかい？」とばかりに無表情にタコ焼をきんぎょで下ろしたお二人に長く続ける事の価値を感じた事でした。

母の体調不良の為に休みしておりました。ばあばの手作りコロッケパン。母が復活し、お店に出しています。米寿の母が作るコロッケで作るコロッケパンをどうぞ!!