

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～

今日の営業日

1、8

15、22

29

11時～17時

2020年2月号

もちゅわ! 発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



初めてお話し致しますが、
ウケのお店...
先日、お店に初めてご来店下
されたお客様が「最近、こいつ
た造りのお店(売り台の形態)が多
いですね」と話され、お店の話
になりました。私がこの店の売り
場は魔女の定急便のパン屋さん
のイメージで作ってもらったん
と申し上げるとすごく喜んで下さり、
「魔女の定急便を見にくくなった」
と言われました。あのお話に出
て来るパン屋さんにはショーケース
ですが、そうするとかかんでパン
を取り出す事になるので私は
売り台を平台にしてみました。
後ろの予約のパンを置いている棚
はまさに、あのお話のパン屋
さんのように。棚の奥ゆきも私の
食パンのサイズに合わせて、
しかも全てのパンが美しく見
える様に奥を少し高く傾け
る事によってパンの顔がお
客様に良く見えていただけよ
うになっています。私の細い
注文に少しもイヤな顔をせず
むしろ楽しんで造って下さ
った今は亡き大工さんに今さら
ながら感謝です。高い所から
見て下さいね。

パン生地と会話をしている様にパンを焼いています

このかわらばんの「今日の営業日」のところで今日の営業予定日をお知らせしておりますが、急な事などでお休みをいただく事が有ります。その際は、「三日月家フェイスブック」で必ずお知らせしています。フェイスブックには営業の有無、その週に焼くパンの予定などをアップしており、三日月家のパンや周りの自然の様子、又、私の菜園の様子なども交えてお知らせしています。金曜日の16時くらいまでに更新しています。三日月家にご来店下さる前にチェックしていただければ、思わぬ休業をしていてムダ足になった...という事も防止できます。どうぞご覧下さい。このかわらばんのQRコードを読み込んでいただきますと、簡単です。

「カボチャのパンを焼く時は、カボチャのパンを焼く時はパウダーで色をつけるのではなくカボチャを蒸してそれを混ぜ込みお作りしています。そんな事を大切にパンを作っています。