



~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~

春 よもぎ シリーズ は
・よもぎくるみ あんパン
・よもぎ くるみ
・よもぎ 食パン
・よもぎ 生地のピザパン
・よもぎ 豆 ... などを
焼いています。私が
パンを焼いていて発見したのは
「よもぎはケースとの相性が
いい」という事です。ちょっと
意外な感じもしますね。
でも合うんです。それから
甘くない豆をよもぎ生地に包
んで焼く「よもぎ豆」もお
すすめです。

先日、お客様が店内でスープ
とパンをお召し上りになりながら
「なんか、実家に帰って来
たみたい」と言われました。
食べ物(自然な材料や作
法で作られた)は体だけでは
なく心や気持ちも養うと思
って 私はパンを焼いたり
日々の食事を作っていますが、
お客様が私の作った物を
食べられて、実家に帰った
ように、くつろがれたのなら、
私のパン作りや店作りも間
違ってないかと嬉しく思いました。

今日の営業日

4. 11

18. 25

11時~17時

2020年4月号

モチェワ!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



フェイスブックには焼くパンの予定やお知らせを掲載しています。

天然酵母パン 詰合せ
その日に焼いたパンの中から
4~5種類を箱に入れて
販売しています。お土産やプレゼ
ントにいかがでしょうか?

オーブン1台増設しました
今まで1台のオーブンでパン
を焼いていましたが、先日
もう1台、オーブンを購入。
2台で焼いています。
世の中は新型コロナウイルスに
やられた様にやられて、
先行き不透明。景気も
これからどうなるかわか
らないこんな時に設備
投資?と思われるかも
しれませんが、これも、ウ
ィルスには負けません! 此
からもパン屋は続けます!
というパン屋としての矜持
の表明でもあります。
新しいオーブンには『この
人(古いオーブン)に色々と習
いなさい』と言ひ聞かせ、
古い(16年目)オーブンはデ
デして『これからよろし
く』とお願ひしました。

パン生地と会話を
する様にパンを焼く