



～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

9. 16

23. 30

11時～17時

2021年 1月号

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net

もチェック!



『何でも有るは何も無し』
お客様に「〇〇は焼いてお
られないか?」と尋ねられる
事があります。その質問の中
には私でも焼ける物や私
では焼けない物もあります。
そんな質問をいただく度に
頭を悩ませていました。
そんな時TVを何気なく見て
いた時出会ったのがこの言
葉でした。カシヤのセーター
だけと売るお店の店主さん。
カシヤだけで商売になるの
か? という私を含めた世間
のか?に何の迷いもなく「何
でも有るは何も無し」と言
い放ったのでした。

自分が良いと思う物だけをお店に並べているつもりでもそこは私も人間。悩んだり迷ったりします。自分一人でパンを焼いているつもりでも、そうではない。家族やお客様。そして時にはテレビの中の人にまで助けられながら、パンを焼いています。本年もよろしくお願い致します。

パン生地と会話を
する様にパンを焼いています。

コロナの予防着子供達が誰も帰省しなかった年末・年始。夫と二人の静かなお正月でした。年末から片付けのスイッチがONになった私は片付け。夫は仕事と普段とあまり変わらないお正月でした。パンの初焼きは1月4日でした。3日の夕方に仕込んでオーバーナイトで4日に試作。新年から新しいパンが出せるかと期待しましたが結果は今一つ。もう少し改良しなければなりません。...物が出来たら、お店に出したいと思っています。

『パパスを焼き始めました。ネギの入ったパンはめずらしいと思うのですが、当店では冬の寒い時季に甘みを増すネギを使ってパパスを焼いています。冬季限定のパンです。季節の野菜のおいさが詰ったパン。お召し上り下さい。』

パンはご予約いただけます。焼く物の予定はインスタ及びフェイスブックをご覧ください
<https://mikadukiya.net>