

3月25日発売の情報誌「タウン情報おがやま」に三日月家が掲載されました。どうぞご覧下さい。

Since 2004



～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

3. 10

24. 31

11時～17時

2018年3月号

モチエツ!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



パンに使う為に、又、自家用に、大三島の無農薬でミカンを栽培しておられる農家の方に年間予約でミカンをお願いしています。そのミカン類が次々に届いていきます。私がパンに使うのは実ではなく皮です。皮を使うのですからそのミカンは農薬を使ったり、ワックスをかけたたりした物ではいけません。箱を開けると大ききさも大・小様々で、皮には点々と黒いシミ。でも私達、無農薬栽培の物を利用する者はその様な事は一切、気にしません。先日は八朔が届き、届くと一気に全部、皮をおき砂糖煮にします。皮に八朔らしい苦みを残しつつ美しい黄金色に仕上げまで数日を要します。今年の味は、いかでけは、八朔のクレープに使用しています。

今月3月17日はお休みをいただきます

雪はそんなに多くなかったけれど、寒い寒い冬でしたね。この冬はそんな訳で薪ストーブに火を入れる事が多、冬でした。

暖をとるだけならもちろんエアコンで十分で、エアコンも有りますが、ストーブが良いです。家ではもう20年も薪ストーブを使っています。

薪が燃えるのを見ているだけで心が落ちつき、癒されます。

パンを買っていただくだけではなく、ランチを召し上げていただくだけではなく、少しホッととして帰っていただきたい。だから薪を焚き、薬草茶を置いています。

店内の額にありますが、「……ここに座って聴いて下さい」



<https://mikadukiya.net>

