



~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
7.14
28
11時~17時

2018年4月号 モチエツ7!
発行
岡山県津山市緑部430-1
☎090-7974-2453
✉info@mikadukiya.net



北国の春のように一斉に色々な花が咲いている春ですね。ソメイヨシノのが咲いていりうちに山桜も時を同じに咲き、雪柳やレンギョウ、モクレン...少し前なら5月に咲いていた花も咲いています。我家には3月15日にツバメが帰って来てくれました。海も超えて、長い距離を帰って来てくれたのだと思うと愛おしく思うのです。今年は何回、ヒナがかえるのか楽しみです。

先日、ランケに使う用に、野菜の種を蒔きました。ハツタダイコン、リーフレタス、人参、春菊...e.t.c.フェイスブックにも書きましたが、私の野菜作りは、「なったがよう」で、どうなります事やらです。言ってみれば「作る」のではなく「出来た物を食べる」のです。しかし、「蒔かぬ種は生えぬ」とも言いますのでとりあえず、蒔く。何事もそう心に決めています。

4/21
都合により
お休み
させていただきます

~チキンサンド~
自家製の塩こうじに国産若鶏のモモ肉を漬けて、グリルで焼きあげています。
塩こうじにお肉を漬ける事によってうま味が増します。普段から日常的に、塩こうじや醤油こうじを料理に使っていますので、この使った慣れた調味料を自分のパンに生かしたいと思っ作ったパンです。
気温が高くなって来ました、必ず、販売当日にお召し上り下さい。
発酵食品である天然酵母パンに、これまた発酵食品である塩こうじ鶏を挟んだ発酵食品ずくしのパンです。

