

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~

今月の営業日

6 . 13

20 . 27

11時~17時

2018年1月号

f もチエック!

発行

岡山県津山市穂部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



焼けてパン

新年明けましておめでとうございます
本年も三日月家をよろしくお願
い致します。

皆様. どんなお正月でしたか?
我家は人数が増えて嬉しい
お正月でした。

初詣に毎年、岡山まで
出かけるのですが. 今年は
初詣を終えて参道を
歩いていたら. とても
珍しい物を発見!!
即. 購入!! こんな所
で出会えるなんて! と
感激. それは『みりん
粕』というものです.
酒粕はまあ. どこにでも有
りますが. みりん粕はど
こにでもありません。

スーパー (スーパーさんごめんな
さ) で売っているようなみ
りんではなく. 本物の昔な
がらのみりんを作っているお
店でないと有りません.
ずっと思いたいなと思ってい
たのです. という訳で
私は1月3日から作業場

正確
には『みりん
風調味
料』

にてこのみりん粕を使
ったパンを試作。
素材によって創作意欲
をかき立てられるタイプです
(笑)。

不思議なことにきび砂
糖を少ししか入れないの
に自然の甘み. 良ッ香
り. そして引きの良ッパン
になりました。

みりん粕の事を『こぼれ
梅』と言うそうで. パン
の名前も『こぼれ梅』
と名付けました。

あの長い参道で. 屋台ば
かりのお店の中で. 出会え
た事に感謝。
今年一番最初のご報告
です。当店の『こぼれ梅』を
お試し下さい。

三日月家のパンについて. 又.
私がパン屋になるお話につ
いてホームページに書いてお
ります。どうぞご覧下さい。

<https://mikadukiya.net>

