



~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~

退,引きならぬ事で営業予定日にお休みをいただく事があります。そんな時は

今月の営業日  
(予定)  
3. 10

17. 24  
11時~17時

2018年2月号

Facebook icon: もチエツク!

発行

岡山県津山市緑部430-1  
☎ 090-7974-2453  
✉ info@mikadukiya.net



フェイスブックでお知らせしています。営業の有無を電話で確認していただいてもかまいません。

2004年にパン屋になりました。最初は少しの種類のパンを焼いていて、その頃はお店は無く、予約でパンを焼かせていただいていたいました。

先月の「かわらばん」に書かせていただきましたが、私のパン作りは、私が出会った人や、物によって少しずつ変化しています。

今、焼いている「発芽玄米食パン」も最初は白米を炊いたもので作っていました。それを玄米に替え、それをさらに発芽させた「発芽玄米」に替えて、今の「発芽玄米ゴパン」があります。こうして替えて来た事にはそれぞれのお話があります。

出会った人や物によってその時々が良いと思う物を選んで少しずつ変化しながら自然な気持ちで作る... それが良いと思っています。



「ばあばの手作りコロックパン」

パンは... 発芽玄米パン  
コロックは... 86才の母が毎週、作りに来てくれています。

ジャガイモをゆで、お肉と野菜をいため、... とすべて手作りで一つ一つ作ってくれています。

それにしてもどうしてコロックは手作りの物と冷凍のものとの味がこんなに違うのでしょうか。

先日初めていらしたお客様が「パンもおいしいけど、コロックがおいしい! また来ます!」と言われました。

この時期、雪などで母が来られない時は有りません。でもたいていはあります。

是非、ご覧下さい。