



~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

6.

20. 27

11時~17時

2018年10月号

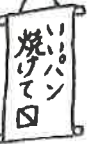
☑ もチェック!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



シーズン到来

「おいものツイスト」を今年も
焼き始めました。

「クリームパン」焼き始め
ました。三日月家ではクリーム
パンは秋~春までの気温の
低い時期だけ焼いています。
カスタードクリームが無添加の
自家製のものだからです。
焼いた当日に食べていただく
よりにお願ひしています。

13日は都合により休業させていただきます。

『災害の多い年ですね』

平成30年は十干十二支で表すと
戊戌(ぼじゅつ・つちのえいぬ)
で「戊戌の年には大きな天災や
変化が訪れる」というそうです。
その言葉のとうり今年は本当に
災害の多い年です。

災害や台風の予想される時
はお客様のご来店も少ないた
らうと早々とお店を閉めている
様子をテレビなどで見かけますが
私はなるべくパンを普通に焼く
ように焼くようにしています。

災害などが無いにこした事は
ありませんがその様な時にパン
は扱っやすく便利な食品だから
です。何の災害もなく、いつも
の様にいつもの食卓で食べて
いただける事を願っつつ
もしかの時はお客様の役に立
てるかもしれないと...小さな
パン屋は思うのです。

8月のおはなし会のご報告
9月号のかわらばんで8月の
おはなし会のご報告をしよう
と思っていたのに忘れていました。
『いわたくんちのおばあちゃん』
という本を読ませていただきました。
心にしみる良い会となりました。

三日月家のパンは
・国産小麦 ・きび砂糖
・海水から作った塩
・バターで作っています。
マーガリンやショートニングなど
の合成の油脂は一切、使用
しておりません。



<https://mikadukiya.net>

パン生地と会話を
おる
よりに、パンを焼いています