

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~

今日の営業日

3.10

17.24

11時~17時

2018年11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



焼けて
パン

『春菊とチーズのパン』 焼いています

私の菜園で育てた春菊を使っています。新鮮な春菊をたっぷり使っています。ほのかな苦みがおいしく好評です。チーズではない別のバージョンも焼いてみようと思っています。

『干し柿を作っています』
『大実西条』という普通の西条柿より大きな実がなる西条柿を植えているのですが今年は何とたったの9個しか収穫出来ませんでした。青空市で買ったり、実家からもらったりしてなんとか百個ほど干しています。冬のパンに使います。お日様の光と綾部の風、そして時間が作ってくれる。日本のドライフルーツの代表です。

『お客様が生きておられる間中 パンをお届けするとう お約束』

先日、あるお客様とお話をしていました。お客様から「私が生きている間中、私のパンを川上さんにたのめたい」と言っていただきました。私は「なるべく無理をせず、出来るだけ長くパンを焼くつもりです」と「是非焼かせて下さい」とお受けしました。なんと深いご依頼でしょうか。私は約束を守る為、体に気をつけて、ずっとパンを焼かせていただきたいと思います。

パン生地と会話をするように
パンを焼いています。



三日月家のパンは国産小麦、天然酵母、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。安心していただけるパンです。赤ら餅の離乳食や小さなお方の食事やおやつにもご利用いただいております。