

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~

12/29日のパンはご予約ください

今日の営業日

1. 8

15. 22

29

11時~17時

2018年12月号

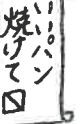
モチエウ!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



この日のみ15時閉店

暦が最後の一枚になって12月を迎えました。

12月の営業についてですが、最終週の29日は焼く品数を限定して(お正月前ですので日持ちのする物)予約によるお渡しとさせていただきます。営業時間もこの日は15時で閉店とさせていただきます。よろしくお願ひ致します。

余分も少しございます

その他の 1日、8日、15日、22日は通常営業です。

29日に焼く物は次のとおりです。

- ① 食パン (数に達した時点でご予約をお断りすることがあります)
- ② ロールパン、チョコチップロール
- ③ くるみパン
- ④ フルーツのパン
- ⑤ チーズクーペ
- ⑥ 干柿とチーズのクーペ
- ⑦ おいものツイスト ⑧ ゆずクーペ

また、この日、29日はランチの営業を行いません。

パン生地と会話をする

ようにパンを焼いています

<https://mikadukiya.net>

95才のお客様

先日、お店に大人ばかり3人連れのお客様がいらっしゃいました。お話を伺えばその中のお一人は95才の事。きれいなお顔で、耳も良く聴え、とても95才とは思いませんでした。パンのチョイスも若々しく「これも、これも、どれもおいしそうだね」。選ばれたパンとスープをペロリと召し上げられ、お持ち帰りのパンも買っていただきました。帰り際、私がどのように生きてらこんな素晴らしく年を重ねられるのかを伺うと「何もしていません、ただ、良く動きます」との事。95才の今もお一人で生活され全ての事をご自分でされるとか、私はお店に福の神が来られたような気がしました。「お店の増々のご発展を…」と言って下さり、お帰りになりました。

新年1月5日はお休めをいただきます。鋭気を養って12日から営業いたします。