




~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  
12.19  
26  
11時~17時

2019年1月号 モチエック!  
発行  
岡山県津山市緑部430-1  
☎090-7974-2453  
✉info@mikadukiya.net 



新年おめでとごさいます  
本年もよろしくお願ひ致します

いつものとうりのバタバタの(笑)  
お正月も終り 松も落ちい  
つもの日々が始りました。  
三日月家にはフェイスブックと  
ホームページ、そしてこの手書  
きのかわらばんが有り当店の  
のパンについて皆様にご知  
っていたくださくお知らせし  
ています。今年最初のフェイス  
ブックに私はこんな投稿  
をしました。(途中から)

私の焼くパンは普通です。

昨今のインスタ映えなどと  
いう言葉とは無縁のパンです

60も近くなってそんなものを  
追う気はありません。

普通だけど、しみじみ美味  
しい、心も身体も養われる。  
そんなものを作りたいと願っ  
ています。

人に良いと書いて食。

今年も忘れること無く、精  
進いたします。

本年もよろしくお願ひ致し  
ます  
〃  
~三日月家フェイスブックより。

本当は教えたくない(笑)けど  
お教えしましょう。簡単でおい  
しく、失敗のないお漬物。  
近所の方から教りました。

(材料) 大根(皮をむいたもの)  
10kg, 塩 550~600g(下漬)  
大根は皮をむき、10cmくら  
いに切り、それを8等分くら  
いにして下漬けをする。す  
ぐに水が上るので水が上  
たら水を切り、砂糖 1kg、酢 540cc  
で本漬けをする。1週間くら  
いで食べられます。私は本  
漬の時にユズの皮を入れて  
香りをつけます。この分量の半分  
~1/4で漬けてみるのも良  
いと思います。

<https://mikadukiya.net> 私はむいた大根の皮をザル  
にあげて切り干し大根にします。パリッパリッ  
の美味しい切り干しが出来ます