

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~

📧 蜜ゴボウとチーズのパン
2月の最終週から焼いています



このパンを初めて焼いた2月23日に私の友人でもあり、お店の長年のお客様でもある方からこんなラインのメッセージをいただきました



また違った発想で良いパンを作りたいと思います。ありがとうございます

※掲載にあたってご本人の了解をいただいております

今日の営業日
2. 9
16. 23
30
11時~17時

2019年3月号

📌 もちエツワ!

発行
岡山県津山市綾部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



もう一つ、紅麴を入れて焼いた食パン(発芽玄米ゴパン・紅麴)とこの生地を丸めて焼いた「発芽玄米パン・紅麴」を焼いています。娘に「何かパンのリクエスト、有る？」と尋ねたところ、10年以上前に確か1回くらい焼いただけのこのパンを覚えていてくれ食べた！と言うので久しぶりに焼ってみました。引きの良い、ピンク色が春らしい、良いパンになりました。紅麴は身体にも良い食材だと思います。材料としてはとても高価な材料なのですが春らしさを味わっていただきたくて、大々サービス価格で提供させていただいています。

臨時休業の予告です
4月の第一週 4月6日は都合によりお休みさせていただきます