



~三日月家のパンのご紹介と  
三日月家目録で選んだ物事のご紹介~

今月の営業日  
13. 20  
27  
11時~17時

2019年4月号 f もちゅ7!  
発行  
岡山県津山市綾部430-1  
☎ 090-7974-2453  
✉ info@mikadukiya.net



5月の営業  
予定  
4. 11  
18. 25

『<sup>new</sup>茶豆』 ... 抹茶生地  
に甘糸内豆を包ん  
でいます。

『<sup>new</sup>よもぎ豆』 よもぎ生地  
に蒸し大豆を入  
れています。甘くな  
るパンです。

季節のパン よもぎ食パン  
よもぎクリームパン、よもぎあんパン  
始めました。

お知らせ。土曜日に焼  
くパンを前日の金曜日の3  
時~4時頃、三日月家フェイス  
ブックでお知らせして  
います。  
。急なお休みを  
いただく時もフェイスブック  
でお知らせして  
います。

「かわらばん」について 2011年6  
月から発行していますかわらばん  
のバックナンバーはお店で読んで  
いただけます。また、ホームページ  
でも最近のものを読んで  
いただけます。

お知らせしたパンでも焼き  
ムラが悪く時など販売  
できない事  
があります

私事ですが、夫の母が亡くな  
りました。それをなぜこの  
かわらばんに書くのか...。  
私がパンを仕事にしようか  
どうしようかと考えていた頃  
私はその事を義母に尋ねま  
した。するとその時の返事  
は『やってあげばええが。  
パンが焼ける嫁さんなん  
か自慢じゃあぬ。』『えっ、  
自慢なんですか？』と私。  
『自慢じゃ』と義母。  
思いがけない言葉にビッ  
クリしましたが嬉しく、ど  
うしようかと迷っていた私の  
背中を強く押してくれた事  
は間違ありません。  
お義母さん、ありがとう。  
お義母さんが自慢と言  
って下さったパンを私は  
これから焼きますね。  
皆さんにも喜んでいただ  
けるように。

4月12日は日本で初めてパンが焼かれたパンの日だそうです。