



~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~

お知らせ

気温が高くなってきましたのでクリームパンを5月いっぱいまで休止にさせていただきます。これはクリームパンに使用するカスタードクリームが手作り、無添加のものだからです。

天然酵母 じまお焼き (山椒みそ) // 始めました山椒の葉を摘んですぐに白味噌と共に山椒味噌を作り、これをゴマ生地に塗って焼き上げています。

ヨモギ生地のピザパン始めました。見た目は少し地味な感じですがヨモギ生地とチーズが良く合っており、おいしいです。

お茶作りの季節がやってきました。柿の葉、ヨモギ、桑の葉、ドクダミ、レモンバム、スギナなどで作りおき出来たら、お店に出したいと思っています。

今日の営業日

4、11

18、25

11時~17時

2019年5月号

Facebook モチエツ!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



今、出盛りのワラビを使って簡単でおいしい料理を教えていただいたので、ご本人の了解をいただき、皆さんにもお知らせします。おいしいので作ってみてください。

(材料)

- アク抜きしたワラビ
- 塩こぶ (市販の塩っペ)
- しょうが

(作り方)

あく抜きしたワラビを3cmくらいに切る。塩こぶを適量入れる。しょうがはすりおろして適量入れる。タッパーなどに入れて具材を混ぜ、冷蔵庫で味をなじませる。味は塩こぶの量でお好みに加減する。お弁当の一品に、又、箸休めに良いです。作ってみてください。

