



~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~

今日の営業日

1. 15
22. 29
11時~17時

2019年6月号

モクエツ!

発行

岡山県津山市縁部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



8日は都合により休業させていただきます

かわらばんを見て下さった
お客様から「2004年から
と書いてあるけど、お店、
新しいめたいだけ」と
尋ねられる事があります。
私はパン屋になって最初
の10年程は作業場だけを
持ち店舗のない予約で焼い
て配達するパン屋をしていま
した。

このまま終りのかな、10年も
やってお店も持てないのか、と
少し情け無く思っていたと
ころ、お店が作れる事に
現に至っています。

今から思えば最初の10年
程の年月があったからこそ、
今の私のパンが有るような
気がしています。私は時々、
このかわらばんに『パン生地
と会話をするようパンを焼
いています』と書く事があ
りすが、それには10年以上の時
間が必要だったように思っ

先月のかわらばんでご紹介したワズビの料理に今までのどのワズビ料理よりもおうれかったとの感想をいただきました

レーズンパンがおいしく
焼ける季節がやってきました

昔、まだ配達でパンを販売
していた頃、若いお母さんに
「卵を使っていないパンは
有りませんか？」というリクエ
ストをいただきました。
その時配合を考えたのが
このレーズンパンとクルミパン
です。このレーズンパンには
レーズンを沢山、使用してい
るので温度の高い時の方が良
いパンになるので春先から焼い
ています。レーズンは熱湯で処
理して何度も洗います。そい
なりえの所に残っているクキを取
り除く。下処理を充分にしてい
ます。「他のレーズンパンは
キライで食べられなかったけ
ど、これは別、食べられる」
とそれまでレーズンパンが
キライだったお客様からこ
んな声が多く寄せられた
三日月家のレーズンパンです。

自家栽培、自家製粉に
よる全粒粉でパンを作
っています。白い粉にはない
全粒粉ならではの風味を
お楽しみ下さい