



~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
8/24, 31
9/7, 14
21, 28
11時~17時

2019年8月号
発行
岡山県津山市綾部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



お店で、お客様から色々なお話を伺う事がとても楽しいです。
その中でパンを含めた、食べ物のお話を聞いていて私が時々、思い返すのは、人は幼い頃に出会った味を生涯かけて追っ求めているんじゃないのかな、という事です。
『あなたの焼いているこのパンは昔、〇〇が作ってくれた味に似ている』この〇〇はお母さんである事が多いです。人はその人にとって大切な誰かが作ってくれた味をどこかで憶えていてそれに再び出会えた時に、おいしいと感じるのかもしれませんが、三日月家のパンも、いつかどなたかの大切な味になれると嬉しいです。

ブルーベリーが実っています。サクサクと炊いてヨーグルトと共にランチにお出ししたり、生果汁を(荒目のミキサーにかけて)使ったブルーベリーのベーグルに使用しています。

三日月家の全粒粉のパンは自家栽培の小麦を粒ごと当店で粉にして使用しています。使う度、使うだけ粉にしますので酸化していないフレッシュな粉です。本当に豊かなパン作りを目指して、野菜なども出来るだけ自分で作っています。

お知らせ
岡山県北タウン情報誌 JAKEN, 9月1日発売号に三日月家の事が掲載されています。どうぞご覧下さい。

この三日月家かわらばんのバックナンバーは三日月家ホームページでもご覧いただけます。ホームページにもあげていないさらに古い物は店内でご覧下さい。