

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~

10月になりました。私の菜園では、人参や白菜、小松菜、小カブ、レタス類、ホーレン草などが育っています。ひと雨来る度にグンと育つ野菜達に毎年、事ながらビックリします。春菊がもう少し大きくなれば、春菊とチーズのパンが焼けるし、さつま芋を掘ったら「おいものツイスト」。カブやレタス達はランチで活躍してくれる事でしょう。楽しみです。自分の畑の採りたての野菜でパンやランチを作る事は幸せです。心が落ち着きます。

これからのシーズンは、さつま芋、春菊、ゆず、レンコ干し柿、カボチャ、栗などを使ったパンを予定しています。

それから10月に入りましたので、クリームパンを再開します。当然の事ながら、当店で作ったカスタードクリームを使用しています。しっかりしたパン生地とカスタードクリームを楽しんでいただける三日月家のロングセラーです。

今月の営業日

5. 12

19. 26

11時~~~19~~時

2019年10月号

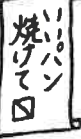
モクエック!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



※今日より春先まで夕方まで4時で閉店させていただきます。

便利な時代で、私が毎週更新している「三日月フェイスブック」にも時々、海外からメッセージをいただきます。フェイスブックは海外からのメッセージにも訳を付けてくれるのでありがたい(ヘンテコリンな訳の時もあります)です。遠く海の向うからのメッセージは私を勇気付けてくれます。繋がると気持ちさえ有れば繋がれる時代ですね。

三日月家フェイスブックはどなたでも見ていただけます。営業日の前日、16時頃に更新しています。次の日に焼くパンのお知らせとその週に私が見た事、聞いた事、感じた事、私の菜園の様子、お店の周りの自然の様子など、綾部の豊かな自然の中でパン作りをしている様子を交えてお知らせしています。アクセスにはこのかわらばんのQRコードからどうぞ

当店では無添加のカスタードクリームを使用しておりますのでクリーム <https://mikadukiya.net>
パンは秋から春にのみ焼いています。