



~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~

今月の営業日  
7. 14  
21. 28  
11時~17時

2020年3月号  もチエック!

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




11月~3月は16時で閉店します。

『幸せな風景が』（店内）  
お客様の中には当然、子どもさんと一緒にご来店の方もおられて、そんなお客様の中には、私が店中に置いている絵本を子どもさんに読み聞かせておられる方がいらしゃいます。お母さんや大人が小さな子どもに本を読み聞かせる風景は平和で幸せそのものの風景のように思っています。

また、ランチを注文して下さり、『おいしいな。おいしいな』と話されながら召し上がられる子どもさんやご家族もおられて、私はしめじみと嬉しく、幸せなお店の風景だと思っています。少しずつそんな風景が増えて、嬉しく思っています。

また、大人の方でも絵本を手にして読んで下さる方もおられて、ひと時の皆様の心のいやしに役立っているのかも...と思っています。

パン生地と会話をする様にパンを焼いています

右上のQRコードを読み込んでいただきますと当店のフェイスブックにアクセス出来、ここにその週に焼くパンの予定や急に休業する時でもお知らせしています。<https://mikadukiya.net>

お味のツイスト  
シーズン終了

秋から春先にかけて焼いておりました「お味のツイスト」。私が栽培したサツマ芋が終了しました。サツマ芋の品種によってはお味のツイストに適さない物があり、手持のお芋が終ると終了させていただいております。今年、秋をお楽しみに!

春のパン開始

春のパンとして「よもぎ食パン」や「よもぎあんパン」、よもぎ生地とクルミ生地の色あいの美しい「よもぎクルミ」などのパンを焼こうと思っています。

先日、テレビを見ていたら、外国のお店でしかがベーグルを作っているシーンが放送されていました。手早く作るその様子を見て、真似して作ってみました。するとパンの表情が私のパンの表情ではなくなるのです。私は「やっぱり私は私の作り方で作る」と思いました。