



~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~

開店前、パンを焼いているとこの時期、ウグイスの良い声が聞こえてきます。お客様にもこの声を聴いていただきたいなといつも思います。ウグイスは朝と夕方、よく鳴いているように思ひの気のせいでしょうか？

夕方になるとフクロウのミズク(どちらが正しいかわかりません)の声も聞えて、私はこんなにも自然が豊かな所でパンが焼ける事を本当に幸せに思います。堀坂の方達が育ておられる麦の色、田に張られた水が水鏡になって映る山々の風景。あたりまえの様に咲くホタルブクロ。地上の星の様に思えるドリタミの花の白。美しい美しい綾部の自然です。

秋にサツマ芋のパン(おもいついスト他e.t.c)を焼く為にサツマ芋の植え付けをします。サツマ芋なんか自分で作るなくても買えばいいのと思われませんか、私のパンに適した品種でなければパンにならず自分で作っています。私の菜園ではトマトやナス、ズッキーニも育ており、これらの採りたての野菜で作るパンを楽しみにしています

パン生地と会話をする様にパンを焼く事

今日の営業日

13、20

27

11時~17時

2020年6月号

facebook icon

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



この季節のパン

- 新玉ねぎのパン。
- そら豆のパン (塩枝豆のパンの そら豆バージョン)

お知らせ

- クリームパンはカスタードクリームが、無添加ですので暑い時期は焼きません。6月から秋までお休みします。

- インスタを始めました、mikadukiyaで検索して下さい。

フェイスブックと共にその週に焼くパンの種類や営業の有無(急なお休みをいただく場合は、必ずフェイスブックやインスタでお知らせしています)綾部の豊かな自然の様子、パンにも使用する野菜を育ている私の菜園の様子などを配信しています。

お客様にも2頭の犬を可愛いらしくいただきありがとうございます。スッキーが6月6日にマロンが6月10日に旅立ちました。

