

# 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~

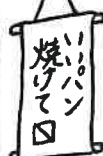
今日の営業日  
4.11  
18.25  
11時~17時

2020年7月号

📱 #モチエツ7!

発行

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



## 『レーズンパンについて』

フェイスブックやインスタにも掲載  
しましたが、当店のレーズン  
パンについて書こうと思っ  
た。このレーズンパン、レーズンパン  
嫌いと言われる方でも

「このレーズンパンは別。食べ  
られる」と言っていたことが  
度々です。

レーズンは熱湯で処理し  
水で何回も水で洗います。  
(他店ではレーズンをそのまま  
使用される事が多いようです)  
レーズンはゴミや砂をかんで  
いる事が多いのでこの作業は欠  
かせません。その後レーズンの  
なりえの屑についている小さ  
な枝(これかけこうやっていま  
す)を取り除きラム酒にて  
風味付けをします。糸田か  
い作業ですが、こんな事  
をしてレーズンパンを焼いて  
います。

レーズンパンは発酵の関  
係で初夏から秋まで焼い  
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

上のQRコードを読み込んでいただきま  
すと三日月家フェイスブックにアクセス出来  
ます。このフェイスブックセインスタ(mikadukiya)で  
営業の有無、その週に焼くパンの予定をお  
知らせしています。

## 『お知らせ』

コロナウイルス感染拡大  
防止の為に  
お休みして  
おりました  
パンランチを再  
開しました。  
ランチタイム  
を12時半から  
(パンのお客  
様が多い時間帯を避けて  
密集を避ける為)と  
させていただきます  
ランチをお  
出ししています。  
どうぞご  
利用下さい。  
ランチは予  
約は必須では  
ありませんが、  
予約していただ  
けると作業の  
予定が立ち、  
ありがたい  
です。

## 『お願い』

三日月家のパンは全て、  
無添加です。  
気温が高く  
湿度も高い日  
が続きます。  
パンのお取扱  
いには充分注  
意していただき  
ます様に  
お願い致します。

