



~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

5、12

19、26

11時~17時

2020年9月号

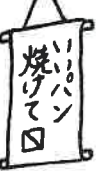
モチエツ!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



便利な時代で、誰でもSNSに投稿したり、それから情報を得たり出来ます。三日月家でもフェイスブックとインスタグラムを通じて皆様にお店の情報を提供させて頂いています。言葉や文章よりも一枚の写真が、確実に伝えてくれる情報もあり、使わせていただいています。今までに三日月家が投稿した写真の中でも芽を出した玄米の写真や焼成前のフレッシュなパン生地の様子は今まで私がこれを皆様に見ていただきたいと思って叶わなかった事だったので、それを見ていただけるとは良かったと思っています。そして離れた場所からインスタグラムやフェイスブックにメッセージをくださる方も有り、私を勇気づけて下さいます。この三日月家かわらばんと共に三日月家と皆様を結んでくれる大切なツールです。

パン生地と会話をするようには、パンを焼けていきます。

「パンランチ」について  
三日月家 パンランチは発酵食品を多く使って作っているランチです。使用している発酵食品は ①天然酵母パン ②酒粕 ③みそ ④チーズ ⑤ヨーグルトと5種類の発酵食品を使って作る健康的なランチです。ヨーグルトは自家製ヨーグルトで種菌を作る度に新しい物にして衛生的に作っています。ヨーグルトに添えているフルーツソースも自家製のフルーツソースです。食後にコーヒー、紅茶付きで ¥980(税抜)。  
サラダのトッピングに使う野菜も出来るだけ自家菜園の獲りたての新鮮な物を使っています。ランチは12時半から提供させて頂いています。