



~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
3 10
17 24
31
11時~17時

2020年10月号

モチエウ!

発行

岡山県津山市穂部4-30-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



「クリームパン始めました」
自家炊きカスタードで作る
クリームパン。始めました。
カスタードクリームが、無添加
の為、毎年、涼しい時期
だけ作っています。今年は
台風が過ぎた後、涼しく
なりましたので例年より早
く9月中から焼いています。
このクリームパン、店頭でも
毎回、お買い求めしております
が賞味期限は当日のみ
です。

栗、カボチャ、さつまいも
秋の味覚を取り入れて、
パンにも季節感をとり
入れて、そしてその材料も
なるべく自分で作った
安心な素材で作りたい
と思っています。野菜
生地のパンを作る時
も生地になれらぬ野菜
の色や感じが出れば
よいと言ったパン作り
ではなく、(野菜のパウダーで
色付けをしたりするのではなく)
本物の旬の野菜を使用し、

パン生地と会話を
するよりにパンを
焼けていきます

パンランチは12時半より

- 営業の有無、その週に焼く予定のパンの種類について金曜の15時~16時に頁に三日月家のフェイスブック及びインスタでお知らせしています。
- パンはご予約していただけます。
- ご予約はお電話、メッセージ、ショートメールなどで可能です。
- お電話以外のメッセージやショートメールなどでご予約をいただいた場合はこちらから必ずご予約をお受けした旨の返信をいたします。返信が無い場合はご予約を認知しておりませんのでお電話にてお知らせ下さい。

今年は秋・冬野菜の種を
何度も蒔き直してやっと芽が
出ました。プロの農家の方でも
そんなだったそうです。
野菜作り20年以上になりまが
こんな事は初めてでした。
でも何事も自分に出るだけ
で良いが、蒔かぬ種は
生えぬ”と言いきかせながら
事にあたっています。