



~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12月号  もチエッ?!

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



季節のパンはいつもオススメ。今なら、お芋のツイスト、ゴマおさつ、春菊のパン、リンゴとクルミ、カボチャのピザパンなどそのシーズンにしか焼いていないものは、自然の野菜やフルーツがものすごい力を発揮してくれます。ですので、なるべくシンプルな使い方がいいと思っています。最盛期のリンゴの甘酸っぱさ、春菊のホロ苦さが何とも言えません。オススメです。これから寒さが増して来ると甘くなるネギを使ってパパスを焼くのも楽しみです。これはどんなネギでもよい訳ではなく、私の菜園でいつ時期の物だけで焼いています。同じようにリンゴもどこのリンゴでも使う訳ではなく、宮沢農園さんのフジの蜜の入ったいつ時期の物で焼いています。

本年もご愛顧ありがとうございます。三日月家はこの12月で創業16年とになりました。

買っていただいたパンはどこでどんな風に食べていただいているのでしょうか？ その風景のお話をお客様から聞かせていただく事があります。生れたばかりの赤ちやんの離乳食であったり、病の方への励ましパンであったり、夜勤の時や、これからお仕事に向かわれる時のお伴のパン。お客様を迎えられる食卓でオシャレにアレンジしていただくパン。お客様から何うお話はどれも嬉しく、そして身が引き締まります。それらのどのシーンでも私のパン達が良き働きをしてくれるようにと願って送り出しています。

12/5 ~ 12/26まで店内で『卒寿のばあばの木彫り展』を開催しています。満90オになる私の母、野上拳子が彫りためていた作品を展示しています。どうぞご高覧下さい。

12/26のパンのご予約、承っております。パンのご予約はいつでも承っておりますが、年内最後の営業日は日もちの良き物を中心に予約を承っております。店内設置のご予約票にてお願い致します。(他方法でもOKです)

2021年1月は1/9から営業致します。 <https://mikadukiya.net>