

三日月家かわらばん

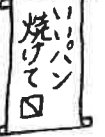
~三日月家のパンのご紹介と
三日月家目線で選んだ物事のご紹介~

今日の営業日
5.12
19.26
11時~17時

2021年6月号

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

モクエック!



一弁パン、焼かせていただきました

お客様から「子供の1才の誕生日に背負わせる一弁パンをお願い出来ませんか?」「チーズクレープが好きなのでチーズのパンで」とのご注文をいただきました。古い人間の三日月家は「一弁パン? そんな物が有るんですか?」すぐにスマホで検索。その時から研究が始まりました。いくら何でもこれ程大きなパンは焼いた事が無く、温度と焼く時間の調整に苦労。何度も試作する事、やっと良い温度と時間を見つけました。ご依頼から何度目かのご来店の際、お話ししていた時、私が「お祝いのパンですか、失敗しましたでは済みませんので」と申しますと「失敗? それもよしとしまはう」とのお言葉。私はそんな事を言ってお客様がおられるのだ...と感じ入り、そして増々、自分に「失敗は許されませんぞ」と言いかけました。そんな甲斐あり、無事に焼き上げる事が出来ました。私はこのパンに精一杯のお祝いの気持ちを込めて、金銀の水引をかけてお渡しし

一弁パンは四大家族でお福分けされたそうです

ました。子供さんの一生に一回の大切な日のお祝いの品を三日月家にご依頼いただき、ありがとうございます。お誕生日の後、またご来店下さり、パンを背負った写真もいただき、インスタに上げさせていただく事の承諾もいただきました。5/14のインスタとフェイスブックに上げています。どうぞご覧下さい。

泣かずに背負っておられました

「美作(みまさか)焼いています。自家栽培、自家挽きの全粒粉を使って焼いています。大きく焼いてカットして販売しています。美作の土から生れた小麦で焼いたパンです。いつかの名前を付けたパンを焼くと数年前から考えていました。パンの皮が香ばしいです。」

「小さなお花のフランス刺しめ展」
6/5 ~ 6/26の営業日に開催。
糸田やかに、丁寧刺しめにある安藤綾香さんのフランス刺しめの世界。楚々とした作品をご覧下さい。