



~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~

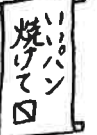
今月の営業日
3、10
17、24
31
11時~17時

2021年7月号

発行

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

モクエツク!



一年の半分が過ぎて、時の経つのが早いなあと感じています。火田のナスやピーマン、モロヘイヤ、ツルムラサキは気持ちが良い程葉を広げて、もう刈りしたら夏野菜のピザを焼けそうです。夏野菜の元気いっぱい、のピザを楽しみにして下さい。

自家挽きの全粒粉で作る美作のワルミ入りの販売を開始します。先日、試作したこのパンをカットしてオーブントースターで焼き、振ったばかりのジャガ芋で作ったポテトサラダをのせてオープンサンドで食べました。ポテトサラダのお芋や、紫玉ねぎも自家栽培の物で、粉から自分で作ったパンにこのサラダをのせて食べる事に幸せを感じました。皆様もお好きな物をのせておしゃしなオープンサンドをお楽しみ下さい。

毎年好評の「塩枝豆のパン」
始めます
枝豆に岩塩をトッピングして焼いています。

パン生地と会話をする様にパンを焼いています

お店にアルプスの少女ハイジの指人形などを飾っています。もうすぐ還暦の私が、50年近く前に観たテレビのアニメが忘れられず、大好きで、昨年県立美術館で開催された高畑勲展でハイジに再会した時には胸がいっぱいになる。幼い時に出会った風景や食べ物は今の私を動かして、その味や風景のエッセンスを再現させる。自分のこの経験から考えても幼い時に何に出会うかは大切な事だと思っています。お店に若いお母さんが赤ちゃんを抱いて来て下さいます。幼い人が良い食べ物、良い本、良い音楽などに会ってスクスク育ってくれるといいなと思いつながり売り場のこちら側から若いお母さんや赤ちゃん、小さな人を見えています。そして若いお母さんが数多のパンの中から自分のお子さんに与えるパンに当店のパンを選んで下さる事に感謝しています。