



~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~

何かをきっかけに急に思い出が甦る事って有るものですね。先日、休日に自家用のパンを焼いていて、焼き上がったパンに溶かしバターで照りをつける作業をしていた時(販売用のパンには卵で照りをつけるのでバターをぬる事はしないのです)、「ああ、小さい時に母が焼くパンにこうしてバターで照りをつけるのを手伝っていたな」と思い出しました。

母が焼いていたパンは今では見かける事が無くなった。生イーストで焼く物で、私の焼く天然酵母パンとは香りも質感も違っていました。ガスコンロの上に載せて使う天火(てんび)というオーブンで焼いていました。この天火から繰り出されるパンやケーキの数々。ケーキの上に飾るクリームで作るバラの花や美しいデコレーション。母の手からはそれは素直でおいしい物が生み出されたものでした。そんな記憶が溶かしバターの香りと作業で甦り、私を満たしたのでした。

パン生地と会話をする様に。パンを焼いていきます

今日の営業日

4、11

18、25

11時~17時

2021年9月号

モチエック!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



パンのご予約について (変更) (10月から)

今まではパンのご予約はいつでも受付けていましたが次のように変更させていただきます。

- ◎ フェイスブックとインスタでのその週に焼くパンのメニューのお知らせを 金曜日から 火曜日へ変更します。
- ◎ それに伴ってご予約の締切りを 金曜日の 午前9時とさせていただきます。

これは予約の間違いの防止と販売日当日の業務の効率化の為に変更する事と致しました。正式には10月からです。9月第2週より行って、皆様に知っていただこうと思っております。ご協力をお願い致します。