



~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  
2. 9  
16. 23  
30  
11時~16時

2021年10月号 もちエツワ!  
発行  
岡山県津山市綾部430-1  
☎ 090-7974-2453



10月になったのでクリームパン  
始めました。  
当店ではクリームパンは季節  
高品で、カスタードクリームが無添加  
なので秋から春先まで焼  
いています。焼く度、お店でカス  
タドクリームを炊いています。しっかり  
としたパン生地とカスタードクリーム  
の調和をお楽しみ下さい。  
消費期限は製造日当日のみです。

三日月家のパンあれこれ  
「発芽玄米食パン」...玄米を発  
芽させて発芽玄米をまず作ります。  
それを炊いて発芽玄米のご飯を  
作り、国産小麦などと共に生地  
にします。米粉のパンとは製法  
も内容も全く違います。玄米の発  
芽から全て当店でを行っています。

「美作」...自家栽培の小麦を  
パンを焼く度、必要なだけ  
全粒粉に挽いて、パンを焼  
いています。美作地方の豊かな  
土の栄養で育った小麦で焼  
いていますので、この名前を付  
けました。

「発芽玄米パン」...発芽玄米  
食パンの生地を丸めて焼いて

パンの予約は営業日前日の金曜日午前9時までにお願致します

います。私は、同じ生地でも成  
形を変え子とパンの味が違う  
と思っていますが、その事が良  
くわかるパン。発酵で生れる  
おいしさが良くわかるパンです。

当店ではいつも焼いているパン  
と季節性のあるパンを焼  
いています。季節の物は私の  
畑で作った野菜や豆などを  
使って(無農薬栽培)その時  
々の味を、又、いつも焼くも  
のでも季節によって発酵具合  
が違いますので、同じパンでも  
季節によって微妙に変化する  
パンの味を楽しんでいただけ  
たらと思っています。

お店を始めた頃から永く焼  
いている物や、最近焼いている  
物...と色々ですが、気温や  
湿度、そんな事を感じながら  
その時焼く物を決めています。

「タウン情報おかやま」10月号  
にて、当店の事が紹介さ  
れました。どうぞご覧下さ  
い。感謝と共にお知らせ致します。