

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
6.13
20.27
11時~16時

2021年11月号

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



『秋』 焼いています

このパン用に考えた配合の生地
に自家炊きの柚子ピール、リンゴ、
カボチャ、栗をトッピングして焼いて
います。それぞれの具材が複雑
なおいさを生み出しています。

『リンゴとクルミのパン』 焼いています

夫が食パンをバタートーストにし
て、その上にスライスしたリンゴをの
せて食べるのが好きで秋から
冬にかけて度々、作って食べます。
これを三日月家の商品に出来な
かな...と考えたのがこのパン
です。今は「秋映」で作って
はすが、良いフジが出回りだすと
蜜入りのフジで作ります。クルミ
の食感も加えてバターの香りと
共に焼き上げています。

天然酵母のパンはお腹の調子 も整える？

確かな根拠はありませんが、
三日月家さんの酵母パンを食
べると便通が良くて、お腹の
調子が良い」とのお話を
お客様から度々、聞く事が
あります。

具沢山で作る三日月家のスープ・テイクアウト・店内飲食共に可能です

私の好きな和菓子屋さんか
あります。中学生の頃から好き
なのだから、もう半世紀近く
も好きなのです。近くを通
ると立寄ります。ショーケースも
少しも昔と変わらない。変った
のは対応して下さる方が若
いおがめさんになった事くら
いか。値札なんかどのお
菓子にも付いていない。
値段なんてこちらもきかない。
私と夫、2人分の生菓子を
注文、ささっと包んでいただ
き言われた代金を支払って
持ち帰る。抹茶をた
てる時もある。ブラック
コーヒーといただく時
もある。上品なたたず
まいと味。心から満足
して、心が落ち着く。
このお菓子を味わう度、
この様な物をつくりたいと
思うのです。

『お芋のツイスト』始めました
品種を選んで作りますので、どのサツマ芋
でもよいという訳にはいかず、自分で栽
培しております。秋からサツマ芋の
終了まで。