



~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
4. 11
18. 25
11時~16時

2021年12月号 もチエツワ!
発行
岡山県津山市綾部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



12月になりました。1年が本当に早いです。パンの事で言えば今年にはパン作りの楽しさを感じた年でした。2004年にパンを仕事にした時から大変な事も多かったのですが、今年には後半、楽しいなと思う事が有り、心にその想いが残っているのは良かった事です。

今年の最後の営業は12月25日です。そして来年の最初の営業は1月8日を予定しています。

12月25日のパンのご予約を承っております。ご予約票にご記入の上、お申し込みをお願い致します。店舗でのお申し込みが出来ない方はいつもの様に電話、インスタのダイレクトメッセージ、フェイスブックのメッセージ、ショートメールなどでも承ります。

- 12/25のメニューは
- ① 発芽玄米食パン(数に限り有り)
 - ② 発芽玄米パン
 - ③ ロールパン
 - ④ 美作(カビ入り)
 - ⑤ チーズクーペ
 - ⑥ 柚子クーペ
 - ⑦ 干し柿とクリームチーズのクーペ
 - ⑧ クルミパン
 - ⑨ フルーツブレッド
 - ⑩ お芋のツイストです

本年もありがとうございます。ございました。来年も宜しくお願致します。三日月家

リンゴとさつまいもの豆乳パンド・ミッ
パン生地は豆乳でお作りしています。そこへ季節の味覚、リンゴとさつまいもを巻込んでいます。リンゴにもさつまいもにも味を付けずに自然な甘味でヘルシーなパンにしました。カットしてそのまま焼いていただく。お好みで、ハチミツ、シナモン、シュガー、バターなどを置いてトーストしていただきますと楽しみ方が広がります。

小池真理子著 本のご紹介
『月夜の森の梟』
朝日新聞に連載されたエッセイ52編が本になったものです。作者の小池さんが同じく作家であった夫を失い、残された作者が折々に蘇る思い出に苦しみながらも前を向き、悲しいだけのエッセイではない。愛する者を失った多くの人から共感を得たエッセイでおススメです。