

# 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

5、12

26

11時~16時

2022年2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



焼  
け  
て  
パ  
ン

## 『三日月家のスープ』

パンにもご飯にも合う  
スープにしています。  
具材は白菜、玉ネギ、  
人参、アゲ、大根、ブタ  
肉、きのこが基本です。  
きちんと和風で出汁を  
とってお作りしています。  
こだわりは、使っている  
酒粕とミソです。酒  
粕は最初は他の酒  
粕を使っていたのですが、  
よりパンに合う酒粕を  
見つけたので、今の酒  
粕に落ち着きました。  
ミソは味の重要なポイント  
ですが、ミソも発酵食品  
ですので、時期によって発  
酵が進みます。今は新  
らしい時期で香りの良い  
色も薄くて若々しい感じ  
の味です。発酵が進むと  
味は深くなり、そのかわ  
りに色の濃いスープになら  
ず、  
今は私の畑に、大根も  
白菜も、人参も有りますの  
で寒さの中で甘味の増した

パン生地と会話をする様にパンを焼いています。

自家栽培の、無農薬栽培の  
野菜で作っています。本物  
の素材で作るスープです。  
心も身体も温まります。  
お召し上り下さったお客様  
から『パンもおしかったけど  
スープもおしかった。至福  
の時でした』と言っていた  
とき、私の自信に繋がりました

## 『水菜とチーズのパン』

焼いています

柔らかくて、みずみずしい  
旬の水菜をパン生地に入れ  
て焼いています。  
水菜の香りがフワッと広が  
ります。水菜と好相性  
の七味を味のアクセントに  
しています。

## 臨時休業のお知らせ

2月19日は都合により  
臨時休業とさせていただきます。  
申し訳ありませんが  
宜しくお願ひ致します。