



~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

19. 26

11時~19時

2022年3月号

モクエツワ!

発行

岡山県津山市緑部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



3月号

寒くて雪の多い冬がようやく
終ったような感じですが。
三日月家は小さなパン屋です
が、その週に一度のパンを焼く
為に年中、何からの作業をし
ています。今からの時期ですと、
甘夏や八朔の皮で砂糖煮
を作ります。同じ物を柚子でも
作るのですが、甘夏や八朔は
皮がしっかりしているので、皮を
剥くのも刻むのも大変な作業
です。大三島の農家の方が
作って下さる特別栽培の農薬
を使わない果物達です。
ここで失敗すると一年、使える
物が無くなってしまうので細
心の注意を払って炊き上げ
ます。添加物を一切、使わな
い。香り高い砂糖煮、の果
物の皮は、クーペに、フル
ーツブレッドに一味も二味も
違う味わいを見せてくれます。

パン生地と会話を
する様にパンを焼
いてます

タウン情報おかやま、
2月25日発売のタウン情報おか
やまに三日月家が掲載され
ました。店内にもこの掲載誌
を置いておりますので、ご覧下さい。

ワカメと牛肉の佃煮...
生ワカメを買ったので佃煮を
作ろうと思いクックパッドさんで
分量を調べました。煮始めて
から、これに牛肉(コマ切れ)と
ショウガを入れたら美味しそ
うだなと思い入れて作ったところ
これが○でした。作ってみて下さい
お弁当や箸休めにごはんのお洋に
ピッタリです。基本のワカメの佃煮
の分量が 生ワカメ150g、しょうゆ
大1.5~2、砂糖大1.5~2、
酒大3、水100ccです。これに
牛コマ(適量)、牛切りしょうがを
加えました。牛肉を入れた分、
しょうゆ、砂糖、を各同量
で分量を増やして加えま
した。味を見ながら加えて
下さいね。ワカメは刻んで、そ
他の材料も全部合せて、汁気
が無くなるまで煮ます。

引用・クックパッド

三日月家のワッフル
パン屋ですが、何か酵母で作
る事の出来る焼菓子かと思っ
ワッフルを焼いています。
酵母で発酵させる為、ゆず
やかで優しい味に仕上げ
ます。