



~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

11時~19時

2022年4月号

モクエツク!

発行

岡山県津山市穂部430-1  
☎ 090-7974-2453



グラタンパン

昨年、冬の始めの頃、今年  
はグラタンのパンを焼きたい  
なっと思いました。  
新しいパンを作る時は色  
々で、バツと思いついてバ  
ツと試作して、決って出来  
えるパンもあれば、時間が  
かかる物もあります。このグラ  
タンパン...結構、時間が  
かかりました。春先の  
この時期にグラタンパンか  
い？と自分で自分にツ  
ッコミを入れながら、とり  
あえず、焼いておこう...と  
出しました。焼成温度  
と時間(焼成時間)に  
新たなる発見をして、1つ  
勉強になりました。  
惣菜パンながら天然酵  
母のパンらしいパン生地の  
感じが出せたかなと  
思っています。

パン生地と会話を  
する様にパンを焼  
けていきます

上げています。「都会で働  
く皆様へ」などとして上げてい  
ます。我が子も含めて、都  
会で働く皆さんが懐かし  
いふるさとの津山、又、津  
山の出身でなっ方にも、ち  
っと見ていただいて、懐かし  
さや明日への元気を養し  
なっただけなら...とっ  
気持で上げています。  
どこで見下さっているどんな  
方かわかりませんが、時々、  
メッセージをいただいたり  
して、私も嬉しく思っ  
ています。

発芽玄米食パン(紅麴)

春の桜の時期に焼い  
ています。紅麴は古くかろ  
有る薬膳にも使用される  
発酵食品で高価な  
食材です。津山の桜に  
思いをはせながら、焼  
いています。

ご予約について

パン、ランチなどのご予約  
は、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  
ージャー  
の電話でお願ひします。

毎週、フェイスブックとイン  
スタにパンの予定を上げ  
ています。それとは別に  
私の火田の作物の様子や  
穂部の自然の様子、美作  
地方の風物詩などを