



~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~

今月の営業日
(予定)
4、11
18、25
11時~16時

2022年6月号
発行
岡山県津山市綾部430-1
☎090-7974-2453



「自然の豊かなこの地で、
当店のありますここ津山市綾部はとても自然の豊かな所です。パンを焼いていても朝方などウグイスがそれは良い声で鳴いたり、今の時期ですと少し歩いただけで沢がニと出会えたりします。この地で、無農薬で栽培した野菜や小麦でパンやランチを作って提供できる事は私の喜びです。当店のホームページに「焼き上がったパンが綾部の風で放冷されて三日月家のパンになる」と私は書いていますが、この水、風、土、その様なもの全てが三日月家のパンを作っていると思えます。パンを焼いていたらあおに美しい声でウグイスが鳴くので作業の手を止めて録音した物を4月24日のインスタに上げています。ウグイスの声、花に寄って来る虫の羽音、よかったら見てみて下さい。必ず、消音にせず、音はONで！
三日月家を感じていただけたらと思います。

パン生地と会話をする様にパンを焼いています

先日、サツマ芋の植え付けをしました。3種類を植え付けました。秋にホクホクのサツマ芋で、お芋のツイストなどを焼く事を今から楽しみにしています。
気温が高くなって来たので、秋までクリームパンをお休みにします。
クリームパンとは反対に、レーズンパンを始めました。レーズンパンはレーズンを沢山入れますので、気温の低い時は焼きにくいので初夏から秋口まで焼いています。レーズンをドッサリ入れて焼いています。
他のレーズンパンは食べられないけど、このレーズンパンは食べられるよと言っていた三日月家のロングセラーです。レーズンは熱湯で処理した後、何度も洗い、丁寧な下処理をして焼いています。