

# 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~

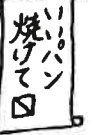
今日の営業日

2, 9  
16, 23  
30  
11時~16時

2022年7月号

f もちゅわ?!

発行  
岡山県津山市綾部430-1  
☎ 090-7974-2453



塩枝豆のパン・とうもろこしパン  
始めました

塩枝豆のパンはパン生地に塩を効かせた枝豆をどろろのせて、岩塩をパラリと振って焼いています。

とうもろこしパンは缶詰ではなく、生のとうもろこしを使用して焼き上げています。パン1個にとうもろこし約本本使用しています。焼成時にバターをのせて焼き上げ、仕上げに醤油ををさといと刷りしています。

良いとうもろこしが有る時だけ焼かせていただきます。ですので今週のメニューとして上げていても、良いとうもろこしが無かった時は申し訳ありませんが欠品とさせていただきます。ご予約下さる場合はその事をご了承の上、ご予約ください。

パン生地と会話をするようにはパンを焼いています。

当店のパンは全て無添加です。気温の高いこの時期は特にパンの保管にはご注意ください。

- これから予定しているパン。
  - ◎ 夏野菜のピザパン  
季節の野菜、旬の物の力を感じるパンです。生地にも夏野菜を練り込みトッピングも夏野菜を使います。
  - ◎ カボチャとつるむらさきのパン  
黄色のカボチャ生地とつるむらさきの部分がきれいな渦巻になりパンの断面が美しいパンです。夏野菜が十分に育たう焼きたいと思っております。
  - ◎ 新ジャガ芋とチーズのパン  
先日、ジャガ芋を収穫しました。ホクホクのジャガ芋を包み込んでチーズをトッピングして焼き上げるパンです。

