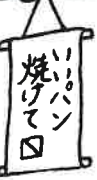




~三日月家のパンのご紹介と  
三日月家目線で選んだ物事のご紹介~

今日の営業日 3.17	2022年9月号	f もチエック!
24	発行 岡山県津山市綾部430-1 ☎ 090-7974-2453	
11時~16時		



10日は休業

狂ったように暑かった夏がようやく終わったようです。空の雲も変りましたね。私の火田には白菜や大根、春菊などの種を蒔きました。春菊の種を蒔く時にはいつも同じ事を思います...「この春菊でお祭りにはスキヤキを食べよう」。食いしん坊な三日月家です(笑)。春菊はパンにも使います。柔らかな葉先を摘んで生地に折り込んで焼いたり...秋には秋のパンを焼きたいと思います。カボチャ、栗、サツマ芋、リンゴ。美味しい物が沢山な季節ですので楽しみです。

今年カボチャが沢山採れました。(私が植えたカボチャはダメになり、勝手に生えたカボチャが大収穫)なので、今まで焼いた事のないカボチャのパンを焼いてみようと思っています。試作をする時間が仲々、とれません。出したと思っています。

- お知らせ
- ◎ 9月10日は都合により(🔪)休業とさせていただきます。
  - ◎ コロナ対策としてエアコンをかけている時でもルーターを開けて換気しています。換気の事を気にされるのか入店時に入口の戸を開けたまま入店されるお客様がおられますが、虫などが入りますので、閉めていただくようお願いしています。

三日月家のスープ  
小さな子供さんがお店に来られて、「スープを〇っ」と注文して下さる事が有ります。この小さな人にも私の作るスープの味が届いていたのだ...と嬉しくなります。スープは酒粕を使用した物で、基本、年中同じ材料で作りますが、秋や冬には里芋を入れたりする事もあります。酒粕はパンに合う物を選び、黒コショウを挽いてお出ししています。(テイクアウトが可能です)