



~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、10

17、24

~~31~~
17時~16時

2022年12月号

📱モチエツ7!

発行

岡山県津山市緑部4-30-1
☎090-7974-2453



カレンダーが最後の一枚になって12月を迎えました。一年が本当に早いんですね。今年の最終営業日は24日です。そして年始めは来年1月7日から営業させていただきます。年内営業の最終日12月24日のご予約を承っております。今年最終営業日がクリスマスイブになりますのでカボチャのピザも加えました。今からでもご予約を承れます。締切りは12/23午前9時ですが、ご予約が多数になりましたら締切らせていただく場合もありますのでお早目にお願ひします。24日のメニューは次の物です。

- ① 発芽玄米食パン
- ② 発芽玄米パン
- ③ ロールパン
- ④ チョコチップロールパン
- ⑤ ケースクレープ
- ⑥ 柚子クレープ
- ⑦ 予し柿とクリームケースクレープ
- ⑧ お芋のツイスト
- ⑨ クレミパン
- ⑩ フルーツブレッド
- ⑪ カボチャのピザパン
- ⑫ ワッフル
- ⑬ スープ
- ⑭ 美作

パン屋になって18年になりました。シーズン毎に、そして日常的に「何かいいパン、出来なかな？」と考えているので、結構、沢山のパンの種類が出来ました。その中には私も気に入り、お客様にも愛していただき永く焼いている物もあります。私が「おもしろいな」と思うのは、試作する時に狙って作った物より、「ついでに作った」偶然出来た物の方が良かったりする事です。季節毎につく野菜、そしてフルーツなどを使って何かいいパン、出来なかな？と考えを巡らせパンを焼いているうちに今年も一年が終ろうとしています。

三日月家のメニューは、いつ来ていただいても有る定番の物とそのシーズンにしかない物で構成しています。季節の物もおいしいけど、何でもないパンがビックリするくらいおいしいよ。なんて言っていただけなら最高です。一年のご愛顧真にありがとうございました。来々年もよろしくお願ひ致します。