

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

7. 14

21. 28

11時~16時

2023年1月号

モチエツワ!

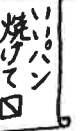


発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



明けましておめでとうございます。
本年も宜しくお願ひ致します。

『子供の頃のお正月』

ついこの前、21世紀になったと思
っていたのに早いんですね、21世紀にな
ってからもう23年も経ってしまいました。私
昭和30年代のちょうど半ばあたり
に生まれました。私が子供の頃のお正月は
今と違ってお正月3日間は
どこのお店も営業してなくて、4日辺り
からお店がやっと開いていました。その事
がお正月の準備をきちんとしなければ
お正月から困った事になるぞ...と思わ
せ、準備に余念が無かった様に思
います。子供の頃は1月日を迎えると身
も心も全く新たになる様な気がし
ていました。今は全くその思いがナイ。
本当にどうしてあんなに清新な気持ち
になったのだろう。もう一度あんな気持にな
りたいと思います。お正月には今では見る事
がなくなった、羽子板、コマ、凧が私の
必須アイテムで、私は他の女子があまり
しなかったコマ回しや、凧上げも好きで、
幼か時にしたコマ回しはその後
子育てをする時に他のお母さん方が
全々出来ない時、私は出来て、
役に立ったりもしました。

三日月家かわらばんのパンチキラーはホームページで、ホームページにならぬ物は店内で、買っただけです。

母の里に行って泊ったり、従兄弟達と
するトランプ、かるた、双六など、今の子
供達のゲームなどとは違って遊び方
随分、スローな感じてしたね。

昔の事ばかり書いていてもいけません
ので、パンの事を...

- ① カボチャと角切りベーコンのパン、
焼いています。生地はゴマ生地
でそこに角切りにしたカボチャと
ベーコンを入れて焼き上げています。カボ
チャは私の畑で無農薬栽培した物で
素材そのものの味です。見た目もルーズな
感じにしている。手作りパンらしくわざと均
な感じを避けて焼き上げています。
- ② 紫芋とチーズのパン
自家栽培の紫芋をきび砂糖で炊いてパ
ン生地に包みチーズをかけて焼いています。
甘じょっぱさと紫芋の色の美しさが売ります。

三日月家のパンは、全て
国産小麦、きび砂糖、自然塩で
作り、材料とする野菜も栽培可
能な物は自家栽培して無添加で
作っています。