

# 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

4, 11

18, 25

11時~16時

2023年2月号

f モチエック!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453



✉ info@mikadukiya.net



焼けるパン

1月の24日から降った大雪はず  
かったですね。私は今までお客  
様から雪の季節の営業について尋ね  
られた時『雪で休んだ事は有り  
ません』とお答えしていたので  
すが、今回は違いましたね。  
まあ、今回の様な『観測史上  
最大』とか言うような事態は普段  
の話にはあまり参考にならないので  
まあ、三日月家は雪で休む事は  
無い...と思っただいて...かな  
と思っます。あれだけ  
降ると、どうこうしようと思え  
ないので、私は料理をしたり、  
パンの試作をしたり、溜まった  
仕事を片付けたりして過し  
ました。皆様はあの大雪の間  
をどのようにお過ごしになりました  
か？

パン、心を込めてお作りしています

他店のクロワッサンとは生地が  
全く違います。バターを折込  
む前の生地が『発芽玄米の生地  
』ですので外は普通にサクツとして  
いますが内側は少しモチツとして  
味もうま味が有ります。  
クロワッサンとは三日月の事でクロワ  
ツサンの形は三日月という事から  
言えば  このような形が  
本当かもしれませんが、折  
込む油脂がバターだけの  
本物のクロワッサンは真っ直ぐ  
に作り、フチを曲げて   
この様に作るクロワッサンは  
マーガリンなどの他の油脂  
を折り込んで作っているクロ  
ワッサンなのです。  
三日月家は他のパンにもマーガ  
リンやショートニングなどの添  
加物が入っている油脂は  
使いませんので真っ直ぐに作る  
クロワッサンです。それからこの  
パンにはあえてツヤ出しの為の  
塗り卵をしておりません。卵ア  
レルギーの方へ配慮しての事です。

『クロワッサン・光』焼いています。  
クロワッサンは10年以上前に  
一度だけ焼いた事が有りました。  
味は大変に良くて気に入ったの  
ですが、それから焼く事は有りませ  
んでした。ここにきてまた焼  
こうと思っ立ち焼いています。