



~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
11時~16時

2023年6月号
発行
岡山県津山市緑部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



三日月家 ふらり北海道旅
春が来ても秋が来ても
どこにも行かず「仕事は」
かりをしている三日月家を娘
が背中をドーンと押してくれ
先月、北海道へ行って来ま
した。泊る所とどうしても食べた
い物のお店(2店)だけと予約し
て、後はレンタカーでの旅です。
札幌のホテルでは素晴らしい
クロワッサンや天然酵母パン
と出会い、そのパンを焼いて
おられるフランス人のシェフと
もお会いする事が出来、一つの学びがありました。お
いしくて、美しいクロワッサン。
品があり、佇まいも美しい
天然酵母パン。作り手の
シェフとお会いして、やはり
「作り物は、作り手のその人
そのもの」であるという私の
従来からの考えをここでも
再認識しました。私もあんな
うなパンを焼きたいものだ
と強く願いました。

何気なくホテルのロビーに有ったショートケーキの中をのぞいた私の目は
それらの美しく気品のあるパン達に釘付けになりました。

さらに安心・安全へ
当店では安心して召し上って
いただけるパンを作る為
に様々な物を手作りしております。
そのパン作りの中で、ウインター
のウインターは市販の物でした。
私はそれが気になってウインター
ロールを焼く事をしばらく止めて
いました。「添加物を使
っていないウインターはないかな?」と
いうのは私の頭の中にずっと
有りました。ある日、よくお肉を
買いに行く新野東の山本精
肉店さんで、ウインターの所に
「無添加」と書いてあり、私
はビックリ!!。「こんなに身近
に有った!」。何本か買、て帰
り試作。以前より肉感
がUP!。満足出来る物
でした。山本精肉店様、
ありがとうございました。
皆様も安心して召し上って下
さい。無添加ですので製
造日当日にお召し上り下さい。