



~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  
5. 19

2023年8月号

発行  
岡山県津山市綾部430-1  
☎ 090-7974-2453

11時~16時

モチエツク!



**new**  
『パン・いぶりがっことクリームチーズ』  
いぶりがっこもクリームチーズもど  
ちらの食品も発酵食品  
という括りでくくる事が出来  
ます。いぶりがっこのスモ  
ーキーな香りがほのかにして  
このパンを糸田く切っていた  
だけ、ワインなどと楽しんで  
いただけたらと思っています。  
日本の食品であるいぶりが  
っこ と西洋の食品で  
あるクリームチーズの出会い  
もあります。私の好きな食  
品の組み合わせ方のパンです。  
いぶりがっこの塩味をクリ  
ムチーズが優しく受けとめます。

全てのパンを無添加で作っています！  
暑いこの時期はパンの保管に気を付けて下さい

『い方で、私は言葉を失いました。お二人で来店下さっていた頃の売り台の前でのパンを選ばれる時の姿が思い出され、本当に驚きました。作り手である私も含めて、全ての事には必ず終りが有るとこの歳になればわかっていますが、だからこそ、今のこの出会いを大切に...と改めて思いました。』

『一期一会』

いつもの様にメニューを考え  
いつもの様にお店を開け、  
開店して一日の営業を終え  
ます。先日、以前よくご  
来店下さっていた方が久しぶり  
にご来店下さいました。いつも  
はご夫婦お二人での来店で  
したが、その日はご主人が  
お一人でした。聞けば、昨  
年、奥様が亡くなられたと  
の事でした。私よりも若

『三日月家の発酵生活』  
私の夏の発酵生活(発酵食  
品を作ったり、食べたりする事)は  
粕漬け作りが代表的です。  
今年はキュウリ12kgを粕漬け  
にしました。使用する酒粕は  
地元の多胡酒造さんの素晴  
しい酒粕です。それから一年間  
使う分の塩麴を作ったりも  
しています。食べる方はこの  
暑さに負けないように、冷し  
甘酒を冷蔵庫に置いて、  
飲んでいきます。甘酒は飲む  
点滴とも言います。皆様どうぞ。