



~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~

今月の営業日  
2. 9  
16. 23  
30  
11時~16時

2023年9月号 Instagramもあります  
#モチエック!

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




2004年の開業以来、自分の子どもに食べさせたくない物をパンの材料として選ばない。これは私の変らな~~い~~考えで、子供達が大人になり、私の手元から巣立って行った今でも変わりません。ですので、私のパン作りにはマーガリンやショートニングなどの油脂を使った事は無く、当店のパンはバター、オリーブオイル、米油のみで、パン生地に使用する(直接入れる)のはバターのみです。

先日、私と同じ事を言われる方にお会いする事があり、ビックリしました。その方の口からは、  
・パン作りは科学である  
・バターしか使わな~~い~~  
・子供達に食べさせた~~い~~パン  
と私と同じ事を言われました。

パン、というくくりでは同じですが、その中味は全く違~~い~~て店主がそれぞれの考え方で作~~ら~~れて、これはダメ、これが良い...というものは無い...と思~~い~~ますが、私はこう作る。私はこうしな~~い~~作~~ら~~ない。それで良いと思~~い~~っています。

人との出会いは本当に不思議

今年の夏は暑過ぎて私の畑でもパンに使うつもりでいた物がダメにな~~っ~~たりして、いつもの年よりバラエティーに欠けました。でもそれも自然のなせる事なので仕方ないな、次にかげようと思~~い~~ます。秋になってパンのおいしい時期になります。作り手としても楽し~~み~~にしています。

発芽玄米食パン、発芽玄米パンの生地の中に青い部分がある事がありますが、玄米に由来する物で心配ありません。