



~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、21

28

(14) 休業
11時~16時

2023年10月号

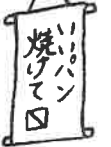
モチエック!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



new
食パン — きらら

津山産小麦、せときららを使
ています。柔らかく食べやすい
食パンです。

new
ブルーベリーとクリームチーズ
津山産小麦を使用。自家栽培
のブルーベリーをジャムにしてク
リームチーズと共にパンにしました

new
ホカッチャ (季節の具材で)
津山産小麦使用。具材でそ
の季節を表現しています。先日
まで焼いていた物は夏から秋
への名残りの季節のフオカッヂ。
秋はどんな具材で焼こうかと
考えています。お楽しみに。

new
サンド — 照り焼きチキン
国産鶏モモ肉を甘く味付け
してサンドしています。パンはその
時々でベーグルであったり
発芽玄米パンであったり。大変
おいしいと好評をいただいています
卵サラダも入れて親子サンドとしてお

その時々々の温度や湿度の移り変りを感じながらパンを作っています

津山産「せときらら」で焼く
ひと口に小麦と言っても、その
風味やグルテンの強さな
どは全く違います。私は
あまり個性の強い小麦は
好きではなく、ナチュラルな
感じの小麦が好きです。
津山産「せときらら」は私が
使っている小麦と風味が
大変に似ていて気に入
りました。またこの小麦は大変
に吸水が良くその点は今
までの国産小麦と違う点です。
その土地で出来た小麦をその
土地の水で仕込む。
これはパン作りの王道でも
あります。今まで作った沢
山のレシピは今まで使った
粉で、それぞれの粉の
特性を考えながら使
っているかと思っています。