



~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
11時~16時

2023年11月号
発行
岡山県津山市緑部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



new
ブリオッシュとブリオッシュシュクル
津山産小麦を使ったパンの講習
会がありました。そこで教えて
いただいた物を天然酵母の
レシピに組み直して焼いて時
ブリオッシュは卵も牛乳もバターも
入った贅沢な生地です。
シュクルとは砂糖の意味です。
ブリオッシュ シュクルはその名の
ように 4種類の砂糖を
使って焼いています。

「お芋のツイスト」について
このパンがお好きな方には
毎年、とても楽しみにしてい
ただいているこのパンですが、
今年はさつま芋が記録的な
不作で、いつもの年の様に
春先まで焼く事が出来な
いようです。手持のさつま芋
が終わったらシーズン終了と
なりますのでこのパンがお
好きな方はお早目にお買
い上げ下さい。

店内で三日月家族で来店パンを食べて
絵本を読む...幸せな光景です

年内の営業予定について
11月... 25日
12月... 30日
休業予定
です

津山市加茂町にある夫の会社
の裏に大きなクミの木が有り
ます。植えたのではなく勝手に
生えた山クミです。この時
期には大量の葉と共に実が
落ちて来ます。私はそれを
拾っては貯めます。リスの様に。
今は本当に便利な時代で
クミ割り機が無くてもクミ
ミをむく方法がわかります(笑)
今年はこれをパンにして楽し
むりかと思っています。
本当に豊かな里山の恵みです。

「干し柿作り」
干し柿は日本の代表的なド
ライフルーツで、しかも市販の外国
のドライフルーツとは違って無添加
です。干し柿とクリームチーズのク
ペを焼く為に今年も柿を干してま