

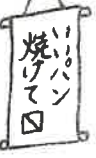


~三日月家のパンのご紹介と
三日月家目線で選んだ物事のご紹介~

今日の営業日
2、9
16、23
11時~16時

2023年12月号  も4エック!

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



良い物を作る人には良い時代

三日月家のスープは年間を通じて酒粕ベースのスープです。先日、いつもの様にこの酒粕を買いに行ったところ、そのお店ではこの酒粕の取り扱いを止めたとの事で、私は慌てました。なぜなら以前製造元に問い合わせたところ個別の販売は出来ないと断わられていたからです。その時、この酒粕で作るスープでお客様に大変喜んでいただいている事を伝えました。先方も私の話を大変喜んで下さったのですが、問題は酒粕を買い事が出来なくなった私。ダメ元で検索してみると今はネットでの販売をされていて評価も上々でした。「良かった」とホッとして早速

本年もありがとうございます。新年は1月6日から営業致します。

注文しました。良い物を作
てこうして直接お客様に
届ける事が出来、直接お
客様の声が届く...これは
これで...時代だなと改
めて思いました。
私も...物を作りたくて
...物を作る会社や企業
が残ってゆける手助けに
ネット販売が役に立っている
時代ですね。三日月家のス
ープも変わらず作る事が出来

new ブリオッシュタルト、紫芋、
リッチな生地ブリオッシュでタルト部分を作り、その中にアーモンドフードルで作るクリームを入れて旬の紫芋をトッピングして焼き上げています。アーモンドクリーム、てきちんと作りとこんなに美味しいんですよと改めて思った三日月家でした。2カットで販売しています。