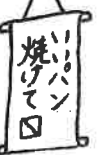


~三日月家のパンのご紹介と
三日月家目線で選んだ物事のご紹介~

今日の営業日
2. 9
16. 23
30
11時~16時

2024年3月号  もちえv7!
発行
岡山県津山市緑部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



「ブリオッシュ・タルト・ネーブル」
ブリオッシュ・タルトの新レシイ物
を作りました。最初に作った
のがブドウ。それから紫芋
を作り3つ目にネーブルオレンジで
作ってみました。このネーブル
は大三島無農薬みかんの会
に年間予約で予約して買っ求
めるみかんです。今年のネー
ブルは味が素晴らしく。このミ
カンが三日月家のメニューにい
かした..なと思って、作しまし
た。オーブンで焼きますので
せっかくのネーブルのみずみず
しさが失われる様に感じて
商品とする事をためらって
いましたら。試作品を食べた
妹や子供が「あれはお
いし..」とか「あれは好き..」
とか言ってくれて自信になり、
販売させていただく事にしま
した。半分カットしたタルトD
に大玉のネーブル半分。○の
ままのタルトに同じくネーブル1個
を使っています

「お味のツイスト」シーズン
終了致しました。
紫芋はもう少し有りますの
で上手に保存して色々
使いた..と思います。

今の時期は八朔や甘
夏みかんが届いて大変です。
皮を実からはずして刻ん
で砂糖煮を作り冷凍
して年間使います。この
ミカンも大三島の特別
栽培の無農薬のミカンで
す。失敗すると替りか
がありません。この時は「カ」
は慎重に作業をします。

全てのパンを食品として
真、当な材料を使って手作
りしています。