



~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  
6.13  
20.27  
11時~16時

2024年4月号  もチエック!  
発行  
岡山県津山市緑部430-1  
☎ 090-7974-2453



食品の安全性について  
紅麴の問題で食品の安全  
について改めて考える事が  
ありました。  
パンを作る時、食品である  
以上、安心して食べていただ  
ける物である事は大切な  
条件です。大切にしているのは  
。素材を選ぶ事  
。自分で作る事の出来る  
物はなるべく自分で作  
る事  
。人間が長く使用して  
きて安全であると思われ  
る物(今々に作られた  
添加物などを使わな  
い)などを心がけています。  
パンに使うフリングなど  
を自分で作るのもその為  
です。  
私が作る柑橘のクレープに  
使う柑橘類は大三島  
で無農薬でミカンを作  
って下さる農家の方達がお  
られて成り立っています。  
ウィンナーロールに使うウィン  
ナーも無添加ウィンナーを  
作って下さるお肉屋さん  
が有って成り立っています

その他にも良い材料を作って  
下さる方々にも感謝していま  
す。自分も良い物を見る  
目を養ったかと思えます。  
四季折々の素材を生じつ  
安心して食べられ、おし  
い物を作れたらと思ってい  
ます。

桜が咲いてツバメが帰って  
来て。この暑くもなく寒くも  
ない時期はパンにとっても  
発酵が良い時期です。  
パンが焼ける時  
期を楽しみたいと思っ  
ます。

5月の営業予定について  
ゴールデンウィーク中の5月  
4日は休業させていただきます。宜しくお願  
い致します。

その週に焼く予定のパンを  
三日月家のフェイスブックとインス  
タグラムに上げています。ご覧下さ