



~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
11、18
25
11時~16時

2024年5月号  もチェック!
発行
岡山県津山市緑部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukira.net 



「クロワッサン・光について」
このクロワッサンは普通のクロワッサンとは違って発芽玄米の生地で作っています。その為かバターによる糸状の層が出にくいです。けれども元々の生地に旨味が有るので大変、おいしいと自負しています。合成による油脂は使わず、バターのみを折り込んでいます。普通のパン屋さんではパンのサイズを揃える為に生地を上下を切り落して成形するのですが私は良い材料を使って作る。この生地を切り落すのがもったいなくて目いっぱいサイズを取って作ります。サイズの違っから、パンの値段が10円~20円程度、変わる事が有ります。どうぞご理解下さい。パンのサクサク感とモチモチ感が十分に味わっていただける製造当日に食べていただくのがオススメです

「ピザパンのウインターについて」
ウインターロールのウインターを無添加の物に変更する事が出来た事をきっかけに、ピザパンにトッピングしておりますウインターもこれに変更しました。この事によってピザパンの値段を変更させていただきました。

「ワラビと塩コブの和え物」
前にもかわらばんに書いた事がありますが、この季節に私が何回も繰返し作る一品です。ワラビはまだまだ道の駅や青空市に出ていますので作ってみて下さい
(材料) ワラビ、塩コブ(ゆずる塩コブ)はりが
(作り方) アク抜きしたワラビを2~3cmに切る。すり下ろしたショウガと塩コブをワラビと和える。味の加減はショウガと塩コブの量をお好みで。箸休めにもお酒のアテにもなります。作ってすぐにも食べられるが少し味がなじむと尚、おいしいです