



~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~

今月の営業日
7/6、13
20、27
8/10、24
11時~16時

2024年7月号  もチエック!
発行 合併号 
岡山県津山市綾部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



暑い夏がやって来ました。皆さんは夏といえばどんな思い出が有るでしょうか。私が決めて思い出するのは小学生の時の夏休み。祖母の家での思い出。いとこ達と川に行き沢ガニをとった事や朝、顔を洗う時、井戸を手こぎのポンプで水をくんでもって顔を洗った事など。それらの断片的な思い出は今でも温かく私の心を満たす物です。一方、夏はパン屋にとっては暑さが発酵の大敵です。常に発酵オーバーにならない様に気をつけて作業をします。夏ならではの野菜達を活かしたパンを今、トマト、とうもろこし、ナス、オクラなど。それから今年も大量に突っく水そうなブルーベリーをカトに。季節の薫りをパンに閉じ込めて作りたいと思っています。

先日、岩手県に行ってきた。遠野では地元の方が語って下さる昔話を聴きました。方言での豊かな表現にお話が心に染みしました。旅の思い出に南部鉄器の風鈴を求めました。店先につるしています。優しい音を聞いて下さい。

8月の営業について
今年8月は10日と24日の2回のみ営業させていただきます。少し休んだり、試作をしたり。少し時間をいただいて片付けもして頭と暮しを少しスッキリさせる時間にしてほしいと思っています。

気温も湿度も大変高いのでパンの保管にはお気をつけ下さい。当店のパンは全ての物が無添加です。製造日当日に食べない物は冷蔵庫に入れていただきオーブンスターで焼くなり、温めるとお召し上げ下さい。尚、電子レンジの使用はおススメではありません。

塩枝豆のパン、とうもろこしのパン、始めました。

