



~三日月家のパンのご紹介と
三日月家目線が選んだ物事のご紹介~

今日の営業日
2. 16
23. 30
11時~16時

2024年11月号
発行
岡山県津山市綾部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



久々のランチ営業(10/26)

10月26日に久しぶりにランチ営業をしました。メニューに新しい物を加えました。パンは1種類増やしました。今までの「ピザトースト」に加えてサーモンとアボガドのチーズディップをトッピングした物を加えました。それから「塩麴鶏」も加えました。スープは今回はエノキ茸のポタージュを作りました。今まではスープは酒粕ベースのスープでしたが、その時々にも良い野菜やキノコの物にしても良いかな...。と思っています。ランチを食べて下さった方が「ピザトーストを一口ちょうだい」と子どもに言ったけど全然くれなかったから、美味しかったんだと思います」と言って下さり(4才の男のお子さんと米店)作って良かった♡と思いました。更に少しずつ研究をしてもっと良いモノにしたいと思います

11/7 休業します

ランチ営業は毎月最終営業日のサ営業

お味のツイスト、焼き始めました
自家栽培のさつまいもを使用しています。さつまいもの品種にもこだわっています。同じ品種のさつまいもで作る火田が違うとお芋の色やホクホク感(水分量)が全く違うので私の火田で育てたさつまいもを使用しています。お芋をたっぷり使って作っています。
このパンはまた子ども達が小さかった頃おやつを作る為に着意していたマッシュしていたさつまいもと、パンを作ろうと捏ねていたパン生地を一つの物にして片付けたくなって考えたパンです。必要は発明の母、とはこの事ですね。私のさつまいもが終わりますと販売終了となります