



~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~

~三日月家インフルエンザになる~
の巻

昨年末、最後の営業をして、さあこれからお正月の支度を始めよう、ずっとやりたかった片付けも出来る...と楽しみにしていた頃、アレ？何か変じゃな...と久しく手にしていなかった体温計を取り出して測ってみると...熱があるが！病院へ行くとすごい人！ここに居るだけで病気をもらいそう(自分も熱があるのに笑)。パン屋になって以来、カゼをひいたりする事には気をつけていて、早目に対処するし、人ゴミには出かけない、手の消毒、手洗いは念入りに。そのおかげがこの20年、カゼらしいカゼもひいた事が無かったのに、今回の件で、大掃除をしなくてもおモテをつかなくてもお正月は来る...という変な自信(?)を得た三日月家(笑)。最後の営業日から数日たってからのインフルエンザでしたので皆様に影響はなかったと思います。そんなこんなで改めて健康の大切さに思いを至した年始でした。

お店の大掃除だけは早目に済ませていた三日月家。よかった♡

今月の営業日
11.18
25
11時~16時

2025年1月号 もちえっ7!
発行
岡山県津山市緑部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net



時々焼いている「リンゴのケーキ」ケーキと言っても焼きっぱなしのケーキです。沢山のリンゴをスライスしてそのリンゴをサクッと小麦粉でまとめた様なケーキです。パン屋だけど焼菓子も有れば皆さんに喜んでもらえるかな...とワッフルに続くメニューです。

「紫芋とクリームチーズのクレープ」先日の営業でパンの計算を間違えて大量のクレープ生地を仕込んでしまった三日月家。「どうするん。こんなに同じ物ばかり作ってもしょうがないか...」その日は他のメニューの為に紫芋を少し余分をみて蒸していたのでその紫芋が目が止まり、クリームチーズと合わせたらおいしそう...色もきれいじゃし...と作ってみたら正解でした。

本年も宜しくお願ひ致します。
三日月家

