



~三日月家のパンのご紹介と  
三日月家目録で選んだ物事のご紹介~

今日の営業日  
1 8  
15 22  
11時~16時

2025年2月号

発行  
岡山県津山市緑部430-1  
☎ 090-7974-2453  
✉ info@mikadukiya.net

モクエツ!



### 三日月家のパンの始まり

以前にもこのかわらばんに書いた事がありますが、もう何年も前の事なのでもう一度書きたいと思います。

まだ子ども達が小さかった頃の事です。30年近く前。法事の為に重箱を出して来た義母が重箱の中からパンを見つけました。それは前回の法事の時のパンで(この辺りでは法事や葬儀にお供えとしてパンを使う事がよくあります)少なくとも数ヶ月前のパン。そのパンがカビも生えず、今、買って来たばかりの様にかたかたかだったので。私はビックリして、私、こんな物を子供達に食べさせていたんだ...とそれからパンの勉強を始めました。

幸いにも母が私が幼い頃にパンを焼いていたのでその思い出をヒモ解きながら全くの身さぐりで勉強でした。



そうこうしている内に天然酵母と出会う。今の三日月家のパンへとつながってゆきます。

私は食品は安全である事が大前提であると思っています。食べた物が体をつくるからです。

無添加で作るという事は買って下さる皆様にも協力をお願いしなければなりません。

パンは涼しい場所に保管していただく、早目に食べる、すぐに食べない物は冷凍していただくなどです。

三日月家ではパンの具材なども手作り出来る物は全部、手作りです。

子供達は大人になってもう私の手元には居ませんが創業の時の思い出「我が子に食べさせたくない物を商品として作らない」は忘れる事はありません。