



～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

5.19

26

11時～16時

2025年4月号

もチェック!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



『今シーズンのパパス』
冬のおいしいネギを使って焼く
パパスを1回しか焼かない
まま春を迎えました。理由は
私の畑のネギがいつもの年
のように美味しくなかったから
です。残念ですが仕方あり
ません。来シーズンはおいしい
ネギで存分にパパスを焼か
たいと思います。

『スープについて』

今までスープは酒粕を使
ったスープを作っていました
が今はエノキ茸のポタージュが
気に入って作っています。皆様か
ら「濃厚でおいしい」と好評
いただいております。持帰
りも、又、店内でパンと共に
召し上がっていただく事も出
来ます。店内で召し上り
下されたお客様が「美味
しかったです。また来ます」と
帰ってゆかれると「良かった!」
と思います。

4月12日、都合により

休業させていただきます



<https://mikadukiya.net>

『よもぎ』の物、始めました。
①よもぎグルミあんパン ②よもぎ生
地のピザパン、そしてよもぎと
グルミ生地の色が対比が「和
の色」で美しいと思う③よ
もぎグルミ食パンなどです。

ここ綾部は自然の豊かな土
地でこの時期はウグイスの鳴き
声がよく聞こえます。春、この声
を聞く度「ああ、ここで良かった」
と思います。

『畑仕事をしていて思う事』
畑でパンに使ったり、自家消費の為
の野菜を作っています。農薬を使
わないので野菜は出来たり、出来
なかったりします。そんな中、いつも思
うのは「植物はあきらめなれ」という事
です。私達、人間的には収穫が
終わると抜いて堆肥にする為にコンポ
ストに入れたりしますが、コンポストの中
でも自らの中に栄養分や水分が有るうち
は光の方に向けて頭を上げます。
「すごいなあ、見習わなくちゃあ」と
いつも思います。抜いてゴミとも思いますが

ありがとう