



~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~

今日の営業日	2025年6月号	モチエック!
7.14	発行	
21	岡山県津山市綾部430-1	
11時~16時	☎ 090-7974-2453 ✉ info@mikadukiya.net	



28日は休業します

先日、遠方からご来店下さったお客様、以前にもご来店下さった方の様でその時に気に入らされたパンをお探しでした。昔のパンの様な...パン生地がうまくて、との事で発芽玄米パンの事でしりか？と私。素朴なこのパンが永くお客様の心に残っていた事をしみじみ嬉しく思いました。

よもぎ豆焼いています。よもぎ生地に、甘くない豆を包んでいます。豆のホクホク感とヨモギの生地が合う様に思っています。私の好きなパンの1つです。久しぶりに焼いています。

インスタとフェイスブックで時々、パンの情報とは関係ありませんが私の畑の様子やお店の周りの自然の様子をアップしています。見て下さい。

「新玉ネギ」のパン

6月5日、玉ネギの収穫をしました。大きい物や小さい物、また、玉ネギになっていない物など色々です。収穫しながら「同じ苗で、同じように育てているのにこの違いは何なんだろう？」と思いました。何はともあれ、収穫を終えたので、今年もこのパンを焼きたいと思います。玉ネギは年中、ある野菜ですが、この時期の新玉で焼いています。

暑さに向うこの時期はパンの発酵にとても気を使います。日によって気温も随分、違いますので仕込み時の調整が必要で、生地、それ自体がおいしいパンを目指してパンを作っていますので今からの時期は仲々、大変です。