

三日月家かわらばん

～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～

甘酒むしパン

幼い頃寒い時期には母が甘酒を仕込んでいました。その甘酒の発酵が進んで少し酸味が出るとその甘酒でむしパンを作ってくれました。私はこのむしパンが大好きでした。その母が作っていたむしパンを再現したパンです(お店では酸味の出ない新しい甘酒で作っています)柔らかいだけではなくムッチリとしています。固くなったら600Wの電子レンジで30秒程、チンしていただきますと良い感じになると思います。

スープについて

グーグルマップのロコミで絶品、と褒めていただいた事の有るスープです。正直、スープは数はあまり出ませんが、寒い中ご来店下さった方が温かいスープでホッとして下さればいいなと思

三日月家かわらばんのバッグナバーはホームページでご覧いただけます

今日の営業日

7. 14

21. 28

11時～16時

2026年2月号

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net

もチェック!



焼いてパン

い作っています。その時に応じて酒粕のスープやポタージュスープを作っています。テイクアウトも可能です。寒い今の時期は鍋ごと湯せんにかけて温めてすぐに提供出来るようにしています。スープの数はあまり出ない...と書きましたが、一度味わって下さった方はリピートしていただく事も多いです。お店で購入いただいたパンと共に店内でお召し上りいただけます。

お店の周りをいつもウロウロしていたネコちゃんが居なくなりました。ずいぶん痩せていたのでこの冬が越せなかったのでしょう。店内に戸を開けて(閉店後、掃除をしている時などに)侵入して来る事も有りました。ノラネコだったので誰にも悲しんでももらえない死です。せめて私くらい悲しんでやろうと思いました。