

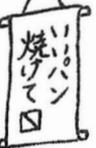
~三日月家のパンのご紹介と  
三日月家目線で選んだ物事のご紹介~

今日の営業日  
7. 14  
21. 28  
11時~16時

2026年3月号

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

モチエツク!



### 「ホーレン草のベーグル」

私の年代ではホーレン草と言えは「ポパイ」です。窮地に陥ったオリーブが「ポパイ〜!」と叫ぶとホーレン草を食べてカゴブの出来たポパイが飛んで来る。このベーグルを作っている間オリーブのポパイを呼ぶ声は何度も聞こえます笑幼い時に見たり聞いたりした物がいかにその後に影響を与えるかと言う事でおね。さて、パンは私の畑で作りましたホーレン草を使用しています。中にクリームチーズを入れています。上にもチーズをかけて、ポパイでなくてもカゴブが出るパンにしました。

### 「よもぎクルミアンパン」

20年くらい前にこのパンを焼き始めた頃はよもぎ生地のあるパンは

(来月の営業について) 4月4日 休業します

あまり見かけませんでしたよもぎモチエツクがあるならよもぎのパンも有っていいよねと考えました。クルミを入れる事で口の中でよもぎとあんだけではなくクルミのコクがプラスされておいしくなります。色々なパンを考えて作りますが長い間、作り続けるパンは数が多くはありません。このパンはその中の一つです。

「営業の後で」  
お店での営業と掃除を終えりと配達に出ます。配達の最後は今年94才になる母の所です。母は「決めて今日もよう頑張ったなあ」と言ってくれます。私も「頑張った」と言います。もうすぐ94才になりますが、持参するパンの量が少し少ないと「もうちょっとパンを持ってきてん」と言ってくれます。元気です。