



~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~

◎ 今月は久しぶりに三日月家のパンについて (ほんの一部ですが) 書いてみました

今日の営業日

2. 9

16. 23

30 (絵本日)

11時~16時

2026年5月号

モチエツ!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



◎ 5月30日

14時から「おぼたしなめ」による絵本の読み語りの会があります。予約不要・無料です。大人の方にも良い本を読めます。来て下さい。

『発芽玄米食パン、発芽玄米パン』無農薬栽培、はぜ掛けによる自然乾燥の今では大変貴重な玄米を当店で発芽させるところから行っています。発芽させる事で栄養価も増し、消化も良くなり、又、パンに自然な甘みがかかります。又、普通の食パンに比べて香ばしさも有ると思っています。パンに玄米に由来する色が出る事が有りますが、玄米の色ですので心配ありません。

『美作』当店で栽培した麦を全粒粉に挽いてパンにしています。『美作』以外のパンで全粒粉を使用しているパン (ワンナーポトや一部のタルト) も自家栽培、自家挽きの麦で作っています。

『柑橘のクレープ、甘夏のクレープ、八朔のクレープについて』これらに使用している果物は全て無農薬栽培による果物です。果物の皮を使用するので、農薬使用の物や防カビ剤、ワックスなどを使用している物はいけません。無農薬栽培の物を年間予約で取り寄せて使用しています。これらの果物の皮を砂糖煮にして使用しています。

『メロンパン』香り付けには国産レモンの皮を使っています。

『その他、全てのパンに共通する事』小麦は全て国産です。塩は海水から作った自然塩。油脂はバターです。マーガリンなどの合成油脂は使用していません。

本物の材料だけを使って手作り出来る物は手作りしています。添加物は一切使用していません。