

三日月家かわらばん

~三日月家のパンのご紹介と

三日月家目録で選んだ物事のご紹介~

今月の営業日

3. 10

17. 24

11時~16時

2026年10月号

発行

岡山県津山市緑部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net

📱 もチェック!



『ブランシュ、フランスパン』
これ程、試作を繰り返した
パンも少ない。他に試作の回
数が多かったパンと言えは
発芽玄米食パンでしょうか。
何回もトライして、うまくいかず
しばらく遠のき、又、トライを始
めたパンです。粉と塩と
水と数滴のレモン果汁で
作っています。クープを入れ
ず木の枝の様な仕上げ
にしています。フランス語
で「枝」をそのままパンの
名前としました。2cm
くらいの厚さでカットして、ごく
薄く切ったバターをのせて
オーブントースターで3分半
ほど焼いて食べるの
が、今の私のマイブームです
長く愛していただけますように
『モカとクルミのザクザク』
私がいつも飲んでいます
コーヒのモカを豆ごと生
地に使っています。

春
桜が咲き夏
の暑さもよう
やく来り切り
そうこうして
いますと
今年もあと3ヶ月、季節の巡る早さにビックリです。

コーヒ風味のパンを作
たいと思っていましたので、形
になって良かったです。コーヒ
風味のパンなら、インスタ
ントコーヒやコーヒのポーションで
風味をつける事が多いと思
いますが、コーヒ豆を使って
おりますのが当店のこだわり
です。

シーズン新

『クリームパン』始めました。
涼しくなりましたのでクリーム
パンを焼き始めました。毎
年、お願いしておりますが、カ
スタードクリームが自家炊き
の無添加の物です。消費
期限は販売日当日のみ
です。宜しくお願ひ致します。

お知らせ

都合により、10月31日と11月
7日を2週続けてお休み
をいただきます。宜しくお
願ひ致します