Since 2004

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～

今月の営業日
14、21
28
11時～16時

2026年11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!

いいパン焼けて

さつま芋のパン始めました。

約1ヶ月ほど前にさつま芋を収穫しました。少し時間をおいた方が甘みが凝縮されておいしくなるので焼き始める時を待っていました。おいものツイスト、ガレット、クーペなど色々に大切に使いたいと思います。

暑い時には作る事が出来ない物も除々に作っています。パンを無添加で作っていますので暑い時はサンドやウィンナーなどを使ったパンは心配で作りません。その様なパンも少しずつ再開しています。(ウィンナーボートに使用しているウィンナーは無添加ウィンナーです。その点をご理解いただき早目にお召し上り下さい)

三日月家かわらばんのバックナンバーは三日月家のホームページでご覧いただけます
https://mikadukiya.net

三日月家の畑から

お店で使いたい物や自家消費用の野菜を自分で作っています。ここ綾部に住み始めてからすぐに始めましたのでもう30年くらいになります。非農家で育った私が見よう見まねで始めてこんな時間が過ぎました。野菜作りは毎年が一年生です。今年も白菜は何度植え直しても虫にやられてしまいました。これでは苗代の元がとれないなぁ…と思う事も度々です。でも、何かが不作なら、何か良くできる物も有って、畑がきれいに青々と作物が出来ると嬉しくて続ける事が出来ます。農薬や除草剤を使わずに作っています。

12月は5日、12日、19日の3回、営業の予定です