

今月のメニュー

1. しあわせのパン
2. 埼玉訪問記
3. 3分間経理君!
4. 業務内容
5. 編集後記

【カンパニオ～仲間】

先日、映画「しあわせのパン」を見てきました。

いくつかの人間関係をテーマにしたエピソードが展開されるのですが、物語の重さにかかわらず、清々しい空気が流れているのは、相手に対し誠実な関心をよせながらも、決して踏み込み過ぎない主人公二人（ベーカリーカフェ経営）のスタンスが大きいと感じました。

「関わりすぎて横にべったりつかれるのは嫌！」だけど…、

「まったく無視されるのも嫌！」自分が客としてお店に行った時に思うこと…身勝手ですよ（笑）この映画で、お客さまとの接し方を考えさせられますよ。そして、大切なのがパンの役目。すべてのエピソードで繰り返し描かれているのが、パンを二人で分け合うシーン。焼きたてのパンを手で半分に割ると、ふわっと湯気が立ちのぼる。その瞬間に、分け合った二人は笑顔になるんです。

「わけあうたびに、わかりあえる気がする」これがこの映画のテーマ。

「カンパニオ」とは「パンを分け合う人々」そして「仲間」や「家族」という解釈。とてもいい言葉だと思いました。映画の中では、恋心が芽生えた若い男女、親子愛の表現が微妙な父と娘、人生の終わり方を考える老夫婦が、「絆」を伝えてくれています。

前号で私は「絆」を、糸を絶妙な力加減で引っ張り合っている、と表現しましたが、一つのを分け合う「絆」って素晴らしいですね。パンは、もともと大きな生地を分け合うところから始まりますね。スタッフ同士、上司と部下、家族、そしてお客さまと…、あなたは誰とパンを分け合っていますか？そして、私は誰とパンを分け合うのだろう。その瞬間立ちのぼる湯気の暖かさも分け合えたなら、間違いなく、笑顔になれると思います。そんな瞬間を見逃さないために、毎日の暮らしを丁寧に生きることの大切さをこの映画で、教えられたような気がします。

カンパニオが焼きあがりました！



河原 浩



2月4日、池田と私の2人で埼玉県朝霞市にあるベーカリー「Boulangerie Arbre(アーブル)」に訪問してきました。「河原事務所の者ですが…」と、恐る恐る話しかけると、「あ！パン新聞で見たことある！」と、木田シェフの奥さんに言っていただき、思わず「パン新聞書いて良かった～！」と2人で顔を見合わせました。その後、お仕事中にもかかわらず、厨房の中に入れていただき、少しの時間お話しさせていただきました。私たちがお店にいた間に何人もお子様連れのお客さんが来られて、楽しそうに親子でパンを選んでいました。

対面販売なので、買いたいパンを言うと、1つずつパンを取り出してくれます。お子様連れだと手がふさがりますよね。今回のお客さんも片手で赤ちゃんを抱き、もう片方の手で小さなお子様と手をつないでいました。楽しそうに親子で、パンを選べるのがあたりまえのように思っていたのですが、そこにも理由があるのだなと思いました。シェフの奥さんの持ち前の笑顔と明るさ、シェフの手作りパンの対面販売、いろいろな要素があいまって、お子様を大切にしている人を優しく暖かく迎えてくれる、素敵なお店だなと感じました。私たちも暖かく迎えていただき、ありがとうございました。また是非、訪問させてください。(喜多 泰友)



【木田シェフ・奥さん・スタッフの佐藤さん+池田】(撮影、喜多)

3分間経理君！

幼い頃、いつも目を覚ますと、テーブルには、バターをたっぷりぬった厚切りトーストと牛乳がありました。身体がまだ起ききっていない、寝ぼけた意識ながらも、『おいしいなあ〜』と幸せを感じていました。母がパン屋に勤めていたので、家には、毎日美味しそうなパンがいっぱいありました。お昼ご飯は、サンドイッチ。おやつには、菓子パン。冷たく冷えた、チョココルネを、弟の分まで食べて怒られたこともありました。ある日、母が明太子フランスを持って帰ってきて口にした時の、あの衝撃は忘れられず、今でも一番の好物です。明日は、何が食べられるのかなあ〜。ワクワクしながら、パンのことばかり考えている子供時代でした。「こんな美味しいパンは、きっと夢のような場所で作られているに違いない。」そう思っていたんですが、大人になって、この仕事を始めた私の目に映ったのは、経営に苦しんでいるパン職人の姿でした。

朝早くから夜までパン作り、帳簿をつける時間が無いんです！

簿記？会計？自分でやろうと思っても、専門用語が難しすぎます！

経理担当者を雇えるほど、資金に余裕がないんです！

販売促進に新商品開発、人材育成等々…、経理は後回し！

税理士の顧問料って、内容がよく分からないんです！

お店の業績…？数字の表をもらうけど、見方が分からないんです！

流されていく日々の中で、悩みや苦しみを、胸の内にため込んでいる。

私にできることはないだろうか？解決できないまでも、苦しみをシェア（分担）できるんじゃないか？

そこで、今までたくさんの個人ベーカリーといっしょに取り組んできた経験から考えたのが！



1日たった3分の日報をつけるだけ！

それが、「3分間経理君」！

つける帳簿は「儲かる現金管理ノート」ただ一つ！あとは【**簡単経理3×3の法則**】に従って預金通帳を活用するだけ。詳しくは次号の「パン新聞」に案内を同封させていただきますが、お急ぎの場合は、連絡いただければご説明させていただきます。

子供時代の私を、あんなにワクワクさせてくれたパン屋さんに、少しでも恩返しができるように。



事業内容 ホームページは <http://www.bakery-no1.com>

1. 身近なパートナーとしての税務顧問
2. 「現金管理」や「目標管理」を中心としたショップ経営のサポート
3. 「儲かるお店をつくる5ステップ」など繁盛店セミナー・講演・勉強会
4. 会計業務全般請負（業務改善～入力代行）

〒541-0048 大阪市中央区瓦町3-2-15 本町河野ビル3階

TEL:06-6205-8211 FAX:06-6205-8212 e-mail:info@bakery-no1.com



編集後記 2月に入って寒さがさらに厳しくなってきましたね。今回は、河原事務所の影の守り神「エケコ」人形をご紹介します。エケコさんは南米ボリビア・ペルーに15世紀ごろから伝わる福の神なのです。自分が手に入れたいもののミニチュア品を持たせ、その入手を祈願します。もちろん、河原事務所では「日本中の美味しいパンが食べたい！」という願いを込めてパンを背負わせています！火曜日と金曜日にタバコを吸わせてあげるとさらに効果を発揮してくれるそうです。大阪では、千日前にある雑貨・カフェのお店「チリン」で買えますよ！ちなみに私は自宅にも祭っていますが、我が家のエケコさんには「お腹へっこめ！」の願いを込め、ナイトールを背負わせています（笑）皆さんも、いかがですか？（池田 晃幸）



背中には美味しそうなパンがいっぱい！