

今月のメニュー

1. あいさつ
2. MOBACレポート
3. 事業内容
4. パンの歴史
5. なるほど・ザ・ショップ
6. イベント情報



創刊号をお読み頂き、ほんとうに **ありがとうございました。**

多くの感想や励ましの言葉を頂き、「みなさんに笑顔になって頂く」つもりがこちらが感謝感謝で笑顔いっぱいになりました。これからも持ち前の行動力と好奇心で、見たり聞いたり学んだり…。想いを込めて「ほっかほか」な情報をお届けしていきますので、よろしくお願い致します。（河原 治）



2007 モバックショウレポート



2月21日から24日までの4日間、千葉県幕張メッセで開催された。来場者は、4日間でなんと**6万3000人!**

今年のテーマは「**パンとお菓子の新世代テクノロジー**」

そのスケールの大きさを…、ほんのちよっぴりご紹介いたします。

出展企業は、約240社。1700近いブース数を使い、新商品や新技術を有名シェフのデモンストレーションを交えながらアピールしていた。私の目にとまったのは、環境保護を考えた包装材料や省スペースに対応した機械。しかもデザインがいい!!!

あんな機械なら、オープンキッチンにしたいくなるのも分かる気がしました。また今回の展示



240社、すごい迫力!

は、ある商品に絞り込むなど、強みをしっかり表現できていた企業が多く、結果、主催者の集計によると、会期中の総引合件数は、約4万2000件、総成約件数は、約7500件以上だったそうです。



プレゼンにも熱が入る!(福島工業)

会場内で一番の盛り上がりを見せたのは、やはり、**クーフ・デュ・モンド** 2008年4月に行われるベーカリーワールドカップ日本代表最終選考会。精鋭16名のパン職人たちによる熱いバトルが繰り広げられました。



最終日。表彰式の一場面



飾りパン部門の最優秀作品!

～感想～ パンを愛する職人たちが、食材としての美味しさを追求し、作品としての美しさを追求する。そんなパン職人たちを愛する企業が、働きやすさを提供している。とても良い関係を感じました。

たくさんのシェフにも会えて、とても充実した4日間でした。

感謝。(河原)



プロトハイムの明石さんと

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
4. 会計業務全般請負(業務改善～入力代行)

〒541-0047 大阪市中央区淡路町3-2-8 トーア紡第2ビル303

TEL:06-6205-8960 FAX:06-6205-8961 e-mail:info@bakery-no1.com



税理士 小笠原/河原事務所

パンの歴史 このコーナーでは、パンの歴史をたどり、エピソードなどをご紹介します。お気に入りがあれば、ポップなどに活用してね。

第1回 ~メソポタミアからエジプトへ~

パンの起源は、紀元前 6000 年頃メソポタミア文明の中心地であるバビロニアで誕生したといわれています。ナイル川に近い小麦の栽培に適した肥沃な土地で小麦を栽培し、その粉でつくったのがはじまりです。小麦粉を石の上でこすり、粉状にしたものに水を加え粥状にして食べはじめ、保存性をよくするために石の上で焼いたのがパンの原形といわれています。その当時のパンは、酵母菌が加えられていない無発酵なもので平たく硬いパンでした。

その後、紀元前 4000 年頃には小麦栽培とパンづくりは古代エジプトへ伝わりました。当時、余ったパン種を放置すると、空気中の酵母菌が自然につき、発酵をはじめたものを腐っているとして破棄していましたが、なんと！それを焼いてみると、ふっくら軟らかいパンができたんです。これが、発酵パンのはじまりだったんです。



偶然…



ふっくらおいしそう！

なるほど・サ・ショップ！！

このコーナーでは、ベーカリーショップだけに限らず、「へ～！こんな工夫をしているの…」「なるほど！」というお店をご紹介します。ショップ経営のための **ヒント満載！** 今月はどんな発見が…！！

第一弾！ 行列のできるお店 神戸市灘区の上海料理店「上海外灘(ジャンハイバンド)」さんへお伺いしました。人気の秘訣は「**真剣な顔と笑顔のギャップ**」店主の大上さんは「お客さまを裏切らない。そのために最高の上海料理を作ります！」と語ります。休日でも厨房で新メニュー作りの研究に時間を惜しまず、真心いっぱいの料理を作るその表情は、怖いぐらい真剣な表情です。でも、そんな大上さんの表情が変わる瞬間があるのです。「料理がテーブルに置かれた瞬間のお客さまの笑顔が一番の安らぎなんです。そのために自らお店に出て接客もするんですよ。」その時の表情は…満面の笑顔！（写真）すると自然と顔なじみになり、今ではお馴染みさまの名前はもちろん、車でお越しの方の車種名などもちゃんと覚えていらっしゃるのです。お客さまがお帰りの際は料理の手を休め、小走りで店先まで出て「ありがとうございました！」と最高の笑顔をお返ししてくれるのです。さらに驚くことに、手が空いている時は、車でお越しのお客さまがお店の前を通るまでじっと立ってお見送りしてくれるのです。これには、私もびっくりしました！「**なるほど！**」

料理はもちろんのこと、この接客がお客さまをさらに満足させるのですね！

それも、こんなに素敵な最高の笑顔ですよ(写真→)！

大上さん、お忙しいところ何回もお邪魔いたしました。

たくさんのお話をして頂き、本当にありがとうございました。(取材:園田)



店主の大上さん。すてきな笑顔

イベント情報

◆日本穀物科学研究会第 130 回例会 ~高機能米や米粉パンについて~

日時:6月8日(金)13時30分~ 会場:高津ガーデン(大阪市天王寺区) 参加費:2000円

問合先:三宅製粉(株)(大阪市生野区)TEL 06-6731-0095 E-mail k-kondoh@key.ocn.ne.jp

◆食品機械と食品の専門展「フードテック2008インテックス大阪」サブタイトルを一般公募

応募方法:応募用紙に必要事項を記入の上FAX 締切:6/11必着 発表:6月末 賞:採用(1点)10万円

問合先:大阪国際見本市委員会フードテック担当:道廣 TEL06-6612-3883 <http://www.fair.or.jp/tech>

編集後記

こんにちは！創刊号につづき第2刊はいかがでしたか？創刊号については、たくさんメッセージを頂き、ありがとうございました。今回から新コーナーもはじまり、ますますパワーアップしていきたいと思っております。みなさんのお声に少しでもお応えできるように、パンをしっかり食べて、もりもりがんばりたいと思っております。今回の第2刊も、たくさんのご意見、ご感想をお待ちしています。そして、パンを愛するたくさんの方々から読んでいただければと思います。

(園田敦子)