

今月のメニュー

1. あいさつ
2. セミナー案内
3. ショップ紹介
4. なるほど・ザ・ショップ
5. ベーカリーショップ応援隊
6. パンの歴史
7. 事業内容



いよいよパンの季節です…だったらパンを作ってみよう!

こんにちは！パン屋税理士の河原です。日頃は、パン新聞「ほっかほか」をご愛読頂き誠にありがとうございます。ようやく涼しくなってきましたね。スーパーなどでは、秋の味覚がズラリッ！もちろんベーカリーショップにも秋の具材を使ったパンがセンターテーブルを飾っています。食欲の秋…、体重なんて気にしてはいられませんよ。いよいよ始まったパンの季節。…**ならばこの機会に！**という訳で、私、初めてパン作りにチャレンジしてみました！訪問した場所は、大阪市東成区東小橋にある「**手作りパン教室mocchi(モッチ)**」先生は、私がお世話になっている社長の娘さん、出雲裕子先生。ゆったり、のんびり、アットホームな雰囲気のパン教室なんです。



出雲裕子先生



みんなでワイワイ楽しく！

レッスンは4名までの少人数制、それと男性は女性同伴で、と言うことで、いつもの気の合う仲間を誘って、レッスンスタート。「へえ～、粉の混ぜ方にもルールがあるのか！」「いつも見ているパンはこんな風に作られているんだ!!!」驚きの連続です。さあ！自分の手でこねたパン生地が、オーブンの中へ…、「うまく焼けるかなあ？」ワクワクドキドキです。

焼き上がったパンは、チーズやレーズンを練り込んだパン、そしてハム、オニオン、ツナマヨをのせたパン。あつあつ、ホクホク…、口に入れたとたん、思わず全員が「美味しい!!!(^o^)」形は多少くずれていても、そこは愛嬌！今まで食べたパンの中で一番美味しかった！それは、きっと思い入れがあるからでしょうね。いい体験をさせて頂きました。「裕子先生ほんとうにありがとう！」



焼き上がりに満足！

手作りパン教室mocchi(モッチ) 大阪市東成区東小橋 2-6-23(JR玉造・鶴橋から徒歩7分)

レッスン料:1回(2種類のパン)3,300円(材料・ドリンク代込) 受講時間等詳しくは 070-6684-7329

セミナー開催 「数字嫌いの社長でもわかる儲けの帳簿」～大阪商工会議所中央支部～

あなたにとって帳簿って何ですか？ 義務だからつけている…、税務申告のため…、いえいえ、本来、帳簿は『**本当の儲け**』が見え、そこから『**未来が読める**』ものなんです。つまり、帳簿を作る目的は、「**本当の儲け**」を早くつかみ、このままいけばどうなるのかを考え、次の打つ手を決めることなんです。「えっ!! ほんとに!?!」そう思われた方も多いのではないのでしょうか。そこで今回、パートナー税理士小笠原先生の本「**儲けの帳簿**」に基づき、私河原が、経営に役立つ帳簿の作り方についてお話しさせていただきます。



パートナー税理士小笠原先生

の本「儲けの帳簿」

日時:11月7日(水)午後6時30分～8時30分

場所:大阪商工会議所 中央支部 会議室 (大阪市中心区備後町 3-4-9 輸出繊維会館6階)

定員:20名(先着順) 受講料:会員無料 一般 3,000円 詳しくは 06-6222-2221(担当:櫻本氏)

申し込み等HP→<http://www.osaka.cci.or.jp/s/2330/seminar.php3?sid=190>

新コーナースタート! あなたの街のパン屋さん

以前から、パン好きの読者の皆さんからの要望が多かったのが、「おいしいお店を紹介して欲しい」ということでした。そこでこのコーナーでは、私達が感じた“素敵なお店”をご紹介します。今、話題のお店などもご紹介していきたいと思っておりますので、皆さんからの情報もお待ちしています。

千里の森に、香ばしいパンの香り…。

お洒落なだけじゃない、素材にこだわったホンモノのお店 ～ ミル・ヴィラージュ ～



今年の7月9日(月)、千里万博公園の西に白と**オリーブ色**のお洒落なお店がオープン。名前は「ミル・ヴィラージュ」フランス語で「千里」を意味する。オーナーは渡辺明生さん。パン通の人なら、ピンとくるでしょう。そうっ! あのパンのワールドカップ「**クープ・デュ・モンド**」で優勝した渡辺さんです。



万博公園に突然現れたお店は、けっして周りの風景を壊すことなく、名前の通り、千里の森に溶け込んでいました。大きなガラスの扉を開けると、センターテーブルには、ハード系のパンがずらり!



一番人気「香」



大理石のセンターテーブル

なかでも“**香**”というバゲットは、その名の通り香りがすばらしい! 何種類もの粉を合わせているそうで、この夏は、トマトや桃なども…。考えただけで、たまりません。【関西ウォーカー掲載】

<http://blog.livedoor.jp/taxact86706/archives/50790013.html>

オーナーこだわりの大理石のカウンターには、デニッシュパンがいっぱい。

焼き菓子、ジャムにオリーブオイル…、**演出がにくい!**

さらに今回、目にとまったのは、「なにわの伝統野菜」を使ったパン。「勝間なんきん」「天王寺かぶら」「田辺大根」…。地域密着だからこそ地域の素材を、そして、それを粉に混ぜるだけじゃなく形にもこだわる、飾りパンの第一人者、渡辺さんだからこそその技ですね。

いろんな素材が、パンに…。無限に広がるパンの世界! おもしろいね。



緑あふれる千里の森。

そんな自然と共存することを誓った渡辺オーナー。地域密着を考えるからこそ環境問題も外せない。エコバックもその一つなんですね。

(写真のツリーはお客さまからのプレゼント)

素材や環境にまでこだわる、地域密着型のお店。お休みの日を利用しての教室も開催していますよ。詳細は、お店に掲示。要チェックです!



大阪府吹田市千里万博公園 14-13
阪急北千里線「山田」駅より徒歩 10 分
火曜日定休 7:00~19:00 営業

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 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 **ント満載！** 今月はどんな 見が・・・！！

第 ！ 今回は、市東 区にあるベーカリーショップ「**小麦の森**」を訪問しました。



市東 区といえば、生 (- P) のホーム ランド。その中 地 本町に小 の森「シーア店」がある。

造りに、緑のテント。インショップベーカリーなのに 立性があり、ディスプレイや ップにも工 がたくさん。ハード系や食パンの種類も 。フルーツを使ったデニッシュや水にこだわったあんぱんなど、 んでいるだけで楽しくなります。いったい何種類 らいのパンがあるんだろう！？

たまたま、いったん 材を中 し、「 あんぱん」を 入。そこで、また**驚き！**



水にこだわった あんぱん



「 」を使用しています



「おてふき」が入っていました！

ちょっと分かりにくいかもしれませんが(写真中央)、トレーとトン を いている です。

生 でしっかりしているお店、今、私たち 者の一番の望みですね。

ベンチを して休 、先ほど 入した「 あんぱん」をちょっと 食…、うん？何か入っている…？

あっ！「おてふき」です(写真)外で食べる時には、うれしい ー ス。ずっしりと重いあんぱん。

それが、お客さまへの愛情の重さを感じました。**ちょっとした りが、お客さまを させるんですね。**

さあ！ 材 開！(すっかり気分は)

お店に入った時から、気になっていた 。オリジナル「 **みバジルパン**」



「バジルの入ったトマトオニオンブレッド」を 食 美味しい！！

その を、ベーカリー事業部の 田 長 にお話しをお いすると、なんと！！

スタッフみんなで 野市までバジルを み に ったらしいのです(驚き)。

(ベーカリー事業部 田 長)



「素材にこだわっている以上、『現地に ってみよう。』っていうことになったんです。野市の の方にお いて、早 からのバジル み、気 ちよかったですよ。生 者への感 の気 ちも きますし、また、自分たちが ってきたバジルだと思つと、パンを作る時にも、 いがこもるんですよ。」

ブ 掲載→

6 06

113439

今回の訪問で感じたことは、素材へのこだわりと、“食べ を っている”という 感でした。「おてふき」の ー スやトレーの に「 」を使用していたり、 の材料がはっきりしている、しかも

入にも っていますね。食の 全は、今、 者の一番の関 事だと思います。

なるほど！ **いつまでも愛されるお店** それは、 な食べ を してくれるお店なんですね。

間 いなく「小 の森」は、いつまでも愛されるお店であり続けるでしょう。

コープベーカリー「小 の森 シーア店」 市東 区 本町1-2-1 0 - 11-000 JR 駅 - シーア店内1

このコーナーでは、「パンが大好き！だからベーカリーショップを応援したい！」 そんな日 パンを通じて されている方 をご紹介いたします。今日は、前回に 続き。。『 代 原 博さん』から「 』について、お話を頂きました。

皆さんはどんな風にパン屋さんを んでいますか？大 の方はお め りに れるような なお店に立ち るの でしょう。しかしながら に話題のお店へ出かけてまとめ いするパン好きな方も多はず。自分好みのお店を 見する のお手伝いがしたい！そんな思いで立ち上 たのが「 』という のパン情報 イトです。

日通う をちょっと 回りしてみて さい、今まで らなかったお店があるかも れません。HPでは代 の原さんがベーカリーショップを紹介したり、パン好きな 員がブ でパンレ ートを っています。年に数回 う「パン屋 リツアー」や「 食会」など、ベーカリーショップに わる方はもちろん、パン好きの方にも 分に楽しめます。前回にご紹介いたしました「 食会」になるほど大人気なのですが、その の理 はなぜか と言え。。時にはまだ店 に んでいない新作パンなどを めて、たくさんの種類のパンを まった方 で 食できるからです。今まで った事のないお店のパン、口にし た事のなかったパンなど新しい 見があります。パン好きだから地 である のパン屋さんに って欲しいと思うのです。 ですがこの「 』を通じて のパン屋さんを応援したいと思っています。

(9月2日 「私の 愛パン 」コーナーに 場されています)

『 』ホーム ージ →

～ パン屋 リ～



焼きたてパンを で食べました！

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、 ップなどに 用してね。

～第4回 中世からル ッ スへ～

ばまで千年間も続いた中世ヨー ッパでは、 がくり され、パン技 はあまり しませんでした。それでも、 支 が わり 地に 生したそれ れの で、自のパンがつけられるようになりました。当時、パンづくりは教会や 、そして一部のパン屋、 に限られていましたが、ようやく一般の人にもパンを焼くことが されたのは、14世 から16世 にかけてイタリアではじまったル ッ スの時代のことでした。それ以 、ル ッ ス とともに、パンづくりはヨー ッパ 地へ広まりました。パン作りの歴史はすごいですよね。(用:パンの本より)

世 に ーマ が して以 、1 世



重なパンの 風景

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

1. なパートナーとしての税務 問
2. 「現 理」や「目 理」を中 としたショップ経営の ート
3. 「儲かるお店をつくる ステップ」など 店セミナー・講
4. 会 業務全般 (業務 ～入 代)



税理士 小笠原 河原事務所

541-0047 大阪市中央区 町3-2-8 トーア 第2 ル303
TEL:06-6205-8960 FAX:06-6205-8961 e-mail:info@bakery-nol.com

編集後記 今月はいかがでしたか？ 回、みなさんから頂 するご意見・ご感 から、一番要望が多かったのが。。「おいしいパン屋さんを紹介して欲しい！」ということでした。そして、今月 より新コーナーを やしました。今月も、みなさんからの 重なご意見・ご感 をお待ちしております。先日、以前より通い始めたパン教室で、 の方がクリスマスに食べるシュトレーンを作られていました。私は思わず先生に「シュトレーンって、お菓子ではなくパンなんですか？」と聞きました。原料が粉ではないのでパンの いになるそうですよ。12月には作れるように ります！(園田 子)



フー いっぱいのン