

今月のメニュー

1. あいさつ
2. Topics
3. ショップ紹介
4. これって、
ドーナツてるの!?
5. 事業案内

Happy X'mas!!

こんにちは！パン屋税理士の河原です。もうすぐクリスマスですね。クリスマスは、ケーキ屋さんだけが主役じゃない。ベーカリーショップも素敵なイベントをたくさん企画していますよ。シュトーレンにパネトーネ・・・、クリスマスプレゼント付き、なんて企画もあったりで・・・、ワクワクしますね。さて、クリスマスが終われば今年も残りわずか。一年間ほんとうにお世話になりました。4月から始まった、パン新聞「ほっかほか」も無事8号を発行することができました。たくさんの方から、励ましや応援のメッセージを頂き、ほんとうにうれしかったです。**ありがとうございました。**そして、新聞は今回から正式に見ひらきページにすることにしました。(ただし2ヶ月に1回の発行になります。)お伝えしたいことは、まだまだたくさんあります。お客さまといっしょに取り組んできたこと、パン好きの人たちと語り合ったお店訪問のエピソードなどなど・・・。でも、みなさんがほんとうに興味のあることは何なのか・・・、教えて頂きたくなったのです。ならば素直に聞いてみよう！ということで、今回はアンケートを同封させて頂きました。これからの紙面作りに活かしていきたいと思っておりますので、よろしく願い致します。 **では、良いお年を！**



事務所旅行は、飛騨高山・・・となれば TRAINBLEU でしょ！

11月の2日(金)から4日(日)まで、事務所の旅行で飛騨高山に行ってきました。大きな車を借りて大阪をスタート！車中は朝からハイテンション！いっきに遠足モードに変わりました。世界文化遺産



の「白川郷」合掌造りの集落は絵はがきの世界。鈴蘭高原の白樺林や上高地の風景は、まさに絶景！見事に紅葉した山々を見ると、一番いい季節に来ることができたんだなあ～と、ちょっと優越感を感じたのは私だけではないはず。



白川郷で食べた「山菜そば」も、鈴蘭高原で食べた「飛騨牛のステーキ」も、高山市内で食べた、「飛騨牛の炙り握り寿司」も・・・、「おいしかったなあ～!!!」夜の宴会「隠し芸大会？」では、心の底から大笑い(^o^) 目も、心も、お腹も・・・、すべてが満足いく旅行でした。そして最終日、旅の最後に寄ったのは成瀬シェフの「TRAIN BLEU」。お店の姿が見えた途端「うおー!!!」と歓声。駐車場につくと同時にダッシュ！ところがお店に入ると「・・・？」パンが無い！この11月の連休は一番の観光シーズン時間は午後4時前だというのに、ほぼ完売・・・すごい人気です。それでも20分ほど待って、なんとかバケットだけでも買うことができましたし、事前にお手紙を送ってご挨拶をしていたので、成瀬シェフにも



会うことができました。大切に買って帰ったバケットおいしかったあ～!!! もっとたくさんのパンが食べた～い！春になったら、また訪問したいと思います。

「TRAIN BLEU」 <http://www.trainbleu.com/>

岐阜県高山市西之一色町 1-73-5 tel 0577-33-3989



あなたの街のパン屋さん

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。いこうと思います。

“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。さて、今回はどんなお店なんでしょうか？ 楽しみ。楽しみ。

阪急武庫之荘では、知名度NO. 1

お客さまが働きたくなるような…、そんな温かい空気を感じるお店 ～ パン・ド・ミー ～

今回ご紹介させて頂くのは、阪急武庫之荘にある「パン・ド・ミー」。河原といえば、「パン・ド・ミー」というぐらい佐野誠司社長とは、いろんな取り組みをさせて頂きました。私が今あるのも「パン・ド・ミー佐野社長」のおかげといっても過言ではないほどなんです。

パン・ド・ミーは現在、武庫之荘の駅を挟んで3店舗。お馴染みの黄色い手提げ袋を持った人たちが町にあふれ、お店を始めた頃の目標へと着実に歩んでおられます。佐野社長のお店作りに関する基本コンセプトは3つ。

一つ目は、おもてなし(ホスピタリティー)です。パンを買いに来られたお客さまが、“私もこのお店で働いてみたいなあ”と思うような、そんなお店を目指しています。

新商品の開発や、お店の内装も大切だけど、「笑顔の接客」「気持ちのいい挨拶」、温かい空気を感じるお店だからこそ、お客さまも笑顔で買い物ができるんですね。



写真左上、本店を中心に南店、西武庫店

焼きたてのパンが、どのお店もいっぱいです。



最高の笑顔で迎えてくれます。

二つ目は、衛生管理(クリンリネス)です。スタッフが“パンを買うのなら自分のお店で”と思えるような商品も衛生面も高品質なお店を目指しています。だから、パンを扱う時の手の滅菌、全員そろっての掃除は徹底しています。

スタッフ全員が、自分の勤めるお店を誇りに思えるような店作りを行っているんですね。



掃除も真剣です！！

三つ目は、地域密着(ナンバーワン)です。

佐野社長は、地元武庫之荘に的を絞り、この地域でナンバーワンになることを目指してきました。だから、あえて商圈がかぶる場所にも、出店していきました。もちろん、ただ店舗数を増やしていけばいいということではありません。でも地域の方に愛されなければ、同じ地域にお店を増やすことはできないのです。例えば、ちいさな子供さんを連れたお客さまが多いことから“パンを選ぶことの楽しさを小さな子供たちにも”という思いで、子供用のトレーとトングを用意しているの

も、その一つなんです。相手の立場に立てる視点が重要なんです。

ホスピタリティーもクリンリネスも、具体的にどうすればいいのか、どう思われるようになりたいのかがはっきりしていますね。小手先のテクニックではない、お店全体が一丸となって取り組んでいるからこそ、お客さまの心に届くのでしょうか！



可愛いトレーとトング



武庫之荘本店 Tel.06-6437-8824

尼崎市武庫之荘 1-30-7

8:00~20:15営業

あなたの街のパン屋さん 2

人と人とのつながいを大切に

地域の皆さまから愛される、そんなアットホームなパン屋さん ～ hanasaku(ハナサク)～

今年の1月16日(火)、神戸市兵庫区の下祇園にパン屋さん「hanasaku(ハナサク)」がオープンしました。下祇園といえば、「祇園祭」で有名な歴史ある町です。祇園祭といえば京都を思い浮かべますが、毎年7月に行われる夏祇園祭といえば、神戸の夏の風物詩のひとつでもあります。この地域は、パン屋さんが少なく、ちょっと珍しいパンを買おうと思えば公共交通機関などを利用して買いに行かなくてはならないことから、それならここでパン屋さんをはじめようと決められたそうです。



元気なオレンジ色が目印です！



台の低さは、子供の目線を考えてます



「何枚に切りますか？」奥様のエミさん

「hanasaku」というお店の名前は、かわいい2人のお子様の華ちゃんと咲良ちゃんから名づけています。オーナーの黒岩良介(クロイワ リョウスケ)さんは二児の優しいお父さんなんです。オープン前までは、食パンで有名なあの「イズズベーカリー」で勤務されていました。18年間パンに携わり、イズズベーカリー勤務時代には、第2回パンパルデュ・アイデアコンテストで最優秀賞を受賞されるなど数々の経歴をおもちです。そして、今もなお当時からのコンセプトを引続き、**「次の日に食べても美味しいパン」**を心がけているそうです。



手書きのポップはあたたかさを感じます



ひとつずつ丁寧に作っています

なぜなら、幼い頃スーパーで販売しているパンは次の日に食べてもやわらかい食感がそのまま残っているのに、パン屋さんで買ったパンは少し固い食感になっていることに疑問を感じていたそうです。パン屋さんで買ったパンだからこそ、

次の日も美味しく食べられたらという思いから、配合や成形、醗酵はもちろん、他のお店を訪問するなど日々研究を重ねていらっしゃいます。

お店のポップや装飾は、子育てをしながらしっかりお店を手伝っている奥様の担当ですが、今月は黒岩さんが手づくりした大きなクリスマスリースが飾っています。店内は、ハード系のパンを中心に食パンやサンドイッチなどの調理パンが並んでいます。ハード系が中心にもかかわらず、お店は小さい子供さんから、おじいちゃん、おばあちゃんまで幅広い年齢層のお客様で人が絶えません。なぜならその理由は。。。



「hanasaku」ロゴマーク！

間がかかるので、ちぎって簡単に食べれるフランスパンを作って欲しいと言われたそうです。すぐにお客様の希望に添えるようなパンを試行錯誤し、やっと完成したのが、このパンなんです(左上写真)。また、最近バターや小麦などパンの材

人の立場になってパンを作るという心遣いがあるからなんです。小さい子供が食べやすいようにと、通常のサイズよりもひとまわり小さいサイズのパンを作ったりもされています。その中で、こんなパンを見つけました！その名も「hanasaku」です。実はこのパン、フランスパンが大好きなおばあちゃんが、フランスパンは切るのに硬くて手

料の値上げを心配したお様から「値上げしないで大丈夫なの？」と声が掛かるそうです。お客様ととてもいい関係ができていますね。そんなアットホームな町の地域密着パン屋さんです。優しいっぱいの黒岩さん、皆さん、是非、行って見て下さい！



神戸市営地下鉄「大倉山駅」より徒歩 10 分

神戸家庭裁判所の斜め前です

神戸市兵庫区下祇園 40-19

Tel: (078) 380-5787

Open: AM7:00~19:00

定休日: 日曜日、第2月曜日



黒岩さんとお嬢様の華ちゃん

このコーナーは、皆さんからの「これ、どうなってるの?」という話題のニュースを取り上げてみるコーナーです。共感できるか、疑問に思うか……。今回のテーマは話題の「**値上げ**」についてです。いっしょに考えてみましょう!



今年になって、ガソリン、灯油、そして食料品の値上げに関するニュースはあつとを絶ちません。なかでも、バター、小麦などの価格が高騰したことにより、パン屋経営者は苦境にたたされています。

価格高騰の主な原因は、オーストラリアの干ばつなどの異常気象で収穫量が
増えないうえ、原油価格が高騰したことによって輸送コストが上昇したからだ

と
言われています。そのようなことを背景に、10月には政府の輸入小麦の売渡価格が10%引き上げられ、ついに製パン大手も価格改定を決行、なかでも最大手の山崎製パンは、24年ぶりに食パンの値上げを実施しました。このことを受けて、町中のパン屋さんでも、価格値上げのお知らせを目にするようになってきました。値上げ額は10円~20円くらいが中心みたいです。あるお店では、パンを買われたお客さまに値上げせざるを得ない理由を、お知らせのチラシとして配布したり、店頭と店内(お客様が良くみえる位置:レジの横など)に張り紙をするなど、お客さまに対して少しでも納得していただけるように工夫しています。本来、日常食料品であるパンの値上げは、消費者にとって受け入れられにくいことだと思うのですが、今回のパンの値上げについては、テレビや新聞での材料高騰の度重なる報道や食物に対する偽装問題なども影響して、「品質を保つなら値上げもやむを得ない」と、値上げが受け入れられているようです。結果、お客さまが離れていくようなことは、今のところないように聞いています。



これからは、全商品について値上げをするのか、または一部の商品のみを対象に値上げするのか、今回のみの値上げか、春にもう一度値上げをするのか…。原材料となる油脂や乳製品、包装材料の価格高騰は、長期的に続くと予測されています。今後の動向に目が離せませんね。

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 大阪府中央区淡路町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

編集後記 今月号はいかがでしたか? 前回は、たくさんのメッセージを頂き、**ありがとうございました!**

本当にうれしく拝見しました。皆さまのお言葉が私たちの励みになります。

今月も皆さまからの貴重なご意見・ご感想をお待ちしています。今年も残すところ、あと少しとなりました。新しい年を迎える準備でお忙しいとは思いますが、体調にはくれぐれも気をつけてください。来年も、「よく食べて! よく食べる!」を合言葉に元気いっぱいパンを食べていきたいと思ひます。

来年は、あなたのお店へお邪魔しますよ(笑)。今年もありがとうございました。

来年もどうぞよろしくお願ひ致します!! では、良い年をお迎ひください。(園田敦子)



来年もパン屋さんを探索するぞ!