

MOBAC SHOW 2019 in 幕張メッセ!

今月のメニュー

1. モバックショー 2019
2. ワクワク実践塾
3. HBC21 講習会
4. 座談会
5. 編集後記

MOBAC SHOW 2019

平成 31 年 2 月 20 日～23 日の 4 日間、千葉幕張メッセにおいて MOBAC SHOW(第 26 回国際製パン製菓関連産業展)が開催されました。今年度のテーマ

は「つながる技術、広がる美味しい笑顔」。254 社の出展企業が 1,626 小間のブースにて新しい技術、新しい食材、新しい情報等を公開展示され、4 日間で 36,142 人の来場者を迎えたそうです。毎回活気がありますね。2 年後の大阪開催も楽しみです。河原 治



有名シェフのデモンストレーションもあり、連日すごい盛り上がりでした!



私も、福島工業さんにご依頼頂き、セミナーでお手伝いさせて頂きました。テーマは「ベーカリー経営の気になる数字アレコレ」満席ありがとうございました。



ベーカリージャパンカップ 大阪から「Seize(セーズ)」郡山シェフが決勝進出!

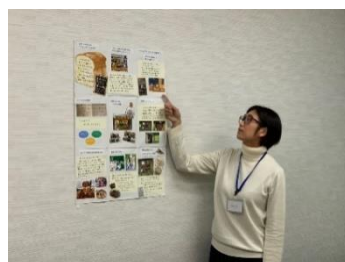


【パンの世界大会大集合】世界大会に日本代表選手として出場したシェフ達のデモンストレーション。飾りパンは、本当にすごい! 今年度モンディアル代表の大澤シェフ、頑張ってください!

ワクワクパン屋実践塾! 第2クラス

8月から始まった「ワクワクパン屋実践塾!」第2クラスが、いよいよ修了式を迎えることになりました。

これまで講義の中で学んだ事を、実際に宿題としてお店に持ち帰り、実践した上でその効果を発表する。そして、また講義で学んだ事の宿題へ…。お店で与えられている作業をするだけでも大変な中、講義で学習した内容の取り組みを毎月実践して下さったおかげで、最終日には、取り組み成果が分かる、素晴らしい出来栄のマンダラチャートが完成しました! 講義の終わりには修了式が始まり、それぞれに修了証書を授与し、記念撮影も行いました。長いようで短かった第2クラスも、これで一旦修了です!



集客エンジン、リピート率をあげるため お客様の絞り込み、企業理念と共に 発表後に、修了証書の授与式です 7か月間、お疲れ様でした!

試したことの無い取り組みを、実際に実践してもらうことで、お客様の反応を頂いたり、ある試みを行うことで売上が2倍に増えたパンもありました。ただ、これで終わりではなく、次回の発表会の際に成果を報告し合う事、今後も実践していくことを確認しました。この7か月間、ありがとうございました!(神村 嘉拓)

Heart Bakery 21 Club 講習会

平成 31 年 2 月 6 日 2018 年度 5 回目の講習会として大阪狭山市 Boulangerie FUKUSHIMA の福島健治シェフによる講習会テーマ「春向けのパン」が㈱ツジキカイ堂島ラボにて開催されました。



「師匠(フルニエ坂田シェフ)がいるからやりやすい 今回はスタッフの参加が多かった。 みんな熱心にメモを取っています。 わあ！」と言いながらも、軽快なトークで講習はスタート！アシスタントがフリアンド谷口シェフなんて、本当に

贅沢なコンビですね。今回のテーマ、春に向けてのメニュー提案の中で「もち麦のフランスパン」が人気だったように思います。もち麦の健康機能が話題になっているからなのでしょうね。また、「グリンピースのプチパン」からのカレー、チーズ、ホワイトチョコ、大納言などアレンジメニューの盛りだくさんさは面白かったです。そしてなんとと言っても春といえば桜！福島シェフ提案の「SAKURA あんぱん」は、この春のメニューに取り入れるお店も多いのではないのでしょうか。ヨモギを使ったパンも春っぽくていいですね。トークも面白かつ、商品開発に役に立つ講習会だったと思います。



人気のもち麦フランスパン

グリンピースのプチパン……アレンジメニュー！

SAKURA あんぱん

ヨモギのパン 河原 浩

ベーカリー 座談会

本年も大阪で毎月 1 回ベーカリー座談会を開催しております。18 時~20 時に実施し、終了後に懇親会も実施する予定です。毎回ミニ講義と参加された方からテーマを募り、ワイワイガヤガヤと意見交換をしていただきます。ホームページにアンケートや詳しいご案内がございますので、ぜひご参照ください。検索キーワード→「ベーカリー 座談会」 <https://www.bakery-no1.com/talk.html>



2019年5月13日(月)・6月3日(月)

河原事務所Cafeスペース

(大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル 2F)

参加費 1,000 円 ZOOM での参加も可能です！



編集後記

2 月に鳥取へ行く機会があり、パン屋さんを始めとしたお店を回ることができました。まずは、工場見学をさせていただいた時間がとても楽しかったです。スーツの上から食品白衣を着て(左画像)、パン等を製造するための機械を見させていただきました。普段見ることのできない大きな機械を見るだけでワクワクしてきますね。次に、何店舗かパン屋さんを回ってから、大江ノ郷ヴィレッジへ行きました。山間を車で走る途中に、大きな施設が現れ、中に入ると、まるで東京のようなオシャレなお店が並んでいました。こだわりの卵を使った料理も美味しかったです。(喜多 泰友)

