

今月のメニュー

1. あいさつ
2. パンの歴史
3. ショップ紹介
4. 税制改正のポイント
5. ショップオープンへの道
6. 事業内容

祝1年！「感謝の気持ちでいっぱいです。」

こんにちは！パン屋税理士の河原です。

昨年の4/12パンの日から始まった、パン新聞“ほっかほか”も、皆さんの応援のもと、なんとか1年間続けることができました。ほんとうに、ありがとうございました。最近では、パン新聞の反響もあり、ブーランジェのイベントに参加させて頂いたり、パン好きの方々との交流をさせて頂いたり、テレビにも出演することができました。

私の夢は、「**ニッポンのパン屋さんを元気にしたい！！**」

ほんとうに素直な気持ちなんです。 やっと見つけた夢…、一人の力では、なかなか実現することができません。

だからこそ、たくさんの人に大きな声で伝えていこうと思います。

「**いっしょにがんばろう！**」って。テレビ出演もその一つなんです。



毎日放送VOICEの一場面

私がこんな風に夢を語れるようになったのは、今から7年前、あるセミナーと出会ってからです。そのセミナーは、「**コトハナセミナー**」といって、話し方や人間関係を良くするルールなどコミュニケーションの基本を学ぶ目的で受講をしました。話し方と言っても、アナウンサーや司会者などのようなスペシャリスト養成講座ではなく、「自分の想いをどうしたら相手に伝えることができるのか」を学ぶことができるのです。そしてテーマはすべて「自分の体験話」。課題をこなすために、自分自身を何度も振り返り、その結果、気付かなかった自分を見つけることまでできたんです。まさにこのセミナーで私は人生が変わったと言っても過言ではありません。河原がそこまで言うセミナー…、ちょっと覗いてみるだけでも価値はあると思いませんか？そこで、【コトハナセミナー5月開講クラス】のご案内です。東京クラスの5/18(日)をスタートに、大阪クラス5/20(火)、神戸クラス5/21(水)、京都クラス5/22(木)がオリエンテーション(見学無料)になっています。詳しくはコトハナのHP(<http://kotohana.com/>)もしくは、私に連絡を頂ければ、案内を送らせて頂きます。勇気を出して、一歩踏み出してみませんか。

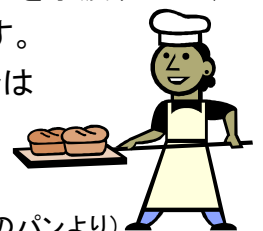


パンの歴史 このコーナーでは、パンの歴史をたどり、エピソードなどをご紹介します。お気に入りがあれば、ポップなどに活用してね。

中世の時代は、材料である麦の貯蔵が禁止されていたので、パン屋は定期的に麦市場へ仕入れに行かなければなりませんでした。そのため、麦市場のすぐそばにパン屋が集中していました。

当時、パンは粗熱をとってから売らなければならなかったため、一日の正餐である昼食に間に合わせるため、行政官はパン屋に真夜中から焼き始めることを命じていたそうです。およそ1日に3~4回は焼いていたようで、パン焼き窯を冷ますことは怠慢だとして、見つけられたら厳しく罰せられていました。例外的な場合を除いて、パンの販売はお店(仕事場)に入らず、お店の外壁に腕木が水平に打ち込まれ、その上に丈夫な厚い板がのせられた売り窓に並べられたパンを受取っていました。陳列台からパンを手渡すのは、パン屋の妻か娘、または女使用人で、男の職人が手渡すことはめったになかったそうです。当時の人々は、パンを買いにくい手間をいとわなかったため、売り窓に並べられたパンは長時間ほこりや日光、雨などにさらされることはありませんでした。

パンは行政が管理するほどに貴重でなくてはならない主食だったのですね。



(引用: 中世のパンより)

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。

地域密着だからこそ、「いつものパンをいつものように！」

お客さまの立場に立った、息子と二人三脚のパン作り。

～ ベルドール ～

お店に伺って、まず目に飛び込んできたのは、店頭には並べられた食パンでした。大きな棚の上から下までぎっしり！焼きたての香ばしい香り…、かぶりつきたくなる衝動を抑えるのに必死でした。(危ない！危ない！(笑))
今回ご紹介させていただくお店は、大阪府富田林市向陽台にある「ベルドール」さん。

オーナーの奥光義さんは、交流会UMC(達人たちの集まり)の発起人でもあり、勉強会の講師や交流会などで幅広く活躍されています。まさに、パン屋さんのリーダー的存在なのです。平成元年、現在の店舗の近くでお店をオープンしましたが、今からちょうど1年半前、長男の裕樹さんがパンの道へ進むことになったことを機に、



香ばしい焼きたての香り！



ほっかほかの焼きたてをどうぞ！

以前より誘いがあった大手スーパージャスコへの移転を決意しました。店内はオープンキッチンで、オーブンから次々に出てくるパンは、すぐ横にある売場カウンターに並べられ、お客様に焼きたてをお届けできるようになっています。棚には、サンドイッチなどの調理パンをはじめ、デニッシュ系、焼菓子など、お客様に選ぶという楽しさを味わってほしいと思っていたら…、なんと1日最低でも110種類！にもなるそうです。なかには、パンの発想を超えた「広島焼きパン」や「パン屋さんが作ったチーズケーキ」、「うちのカステラ」などの焼菓子まで

幅広いバリエーションでお客様をお迎えしています。なかでも一番人気は「カソナード」。クロワッサン生地をさらに伸ばして、香ばしく焼いたパンです。何層にもなった生地のサクサク感と、ほどよい甘さの生地なので何個でも食べられますよ。「おいしいパン作りの秘訣は、手間・暇をおしまないこと。」そんなベルドールのパン作りをそのままのかたちで引継いでほしいので、あえて裕樹さんを他の店へパン修行には出さずに、自らの想いをそのままの形で伝えていきます。「パンは誰にでもつくることが出来ますが、“おいしいパン”は



今日は、どれにしよ～かな？

誰にでも作れるものではない。」だからこそ多くの講習会への参加も奨励しています。ベルドール一筋の裕樹さんにとって講習会などでの学びは、「改めて、オーナーである父のパンに対する想いのすごさを実感する。」そうです。ちまたでは、短時間で作れるパンも開発されていますが、短時間でできるパンは香りや風味がおちるのが早いそうです。「だからこそ、時間がかかってでも自分がおいしいと思ったパンをどこまで提供できるかが大切なんです。」とお話してくださいました。パン屋さんといえば「ベルドール！」そう言って頂けるようなお店を目指して家族みんなでおいしいパンを追求しています。



顔の見えるオープンキッチン



裕樹さんとツーショット。お二人ともいい笑顔



見た目も中身も本格的な「広島焼」

広い無料駐車場と無料のコーヒーサービスがありますので、是非ドライブを兼ねて出かけてみてください。きっとお気に入りのパンが見つかりますよ。

取材：園田敦子



一番人気の「カソナード」!

◆◆ ベルドール ◆◆

大阪府富田林市向陽台3丁目1-1エコール ロゼ1F

TEL:0721-28-4440 AM10:00~PM8:00

近鉄長野線「富田林駅」、南海電鉄高野線「金剛駅」よりバスで約7分



平成20年度 税制改正のポイント

今回は、ちょっと税理士っぽく(笑)、税金のお話しをさせていただきます。春になると、確定申告の納税を始めに、住民税や固定資産税、自動車税、等々…、「**これでもかっ!**」とばかりに税金が次から次に。ちょっとうんざり…、でも、そんな機会だからこそ、税金について考えてみませんか。知っておくと得する制度や、心づもりしておかないといけない増税など…今は税制の改正時期なんです。何点かのポイントをごく簡単にご紹介させていただきますので、どのように利用するか等、詳しくは、個別にご連絡頂ければ、対応させていただきます。

1. 減価償却の区分・対応年数を大幅に簡素化

固定資産については、一度に経費処理されず、国で定められた年数(法定耐用年数)に応じて徐々に経費にしていきます。これを減価償却と言いますが、実は機械装置の法定耐用年数は現在 390 区分もあり、その中から該当するものを選ばなければなりません。これを 55 区分に集約するとともに耐用年数自体も見直されることになりました。

(適用:法人=平成20年4月1日以後開始する事業年度 個人=平成21年分以降)

2. 中小企業向けの教育訓練費の特別税額控除など

(1)教育訓練費の一定割合が税金控除に。

教育訓練費の増減にかかわらず、教育訓練費の総額に基づき税額控除(総額の12%)できる制度に拡充され、従来より利用しやすくなります。

(2)ソフトウェア等を購入すれば、税金控除に。

①対象ソフトウェアに部門間・企業間の情報を連携するものを追加

②設備の取得価額の最低限度額が 300 万円から 70 万円に引き下げ

(3)試験研究開発費の一定割合が税金控除に。

法人税額の10%相当額が限度です。

(4)少額減価償却資産の一括損金算入制度の2年延長に。

30万円未満の少額減価償却資産で、その年間合計金額が上限300万円までについては、その取得時に損金算入できるという特例制度の適用期限が2年延長されます。

3. 住宅省エネ改修工事の住宅借入金等の特別税額控除の創設

居住する家屋に一定の省エネ改修工事(①床の断熱工事、②全ての窓の改修工事、等々)を含む増改築等を行った場合、そのための借入金の一定割合が税金控除に。

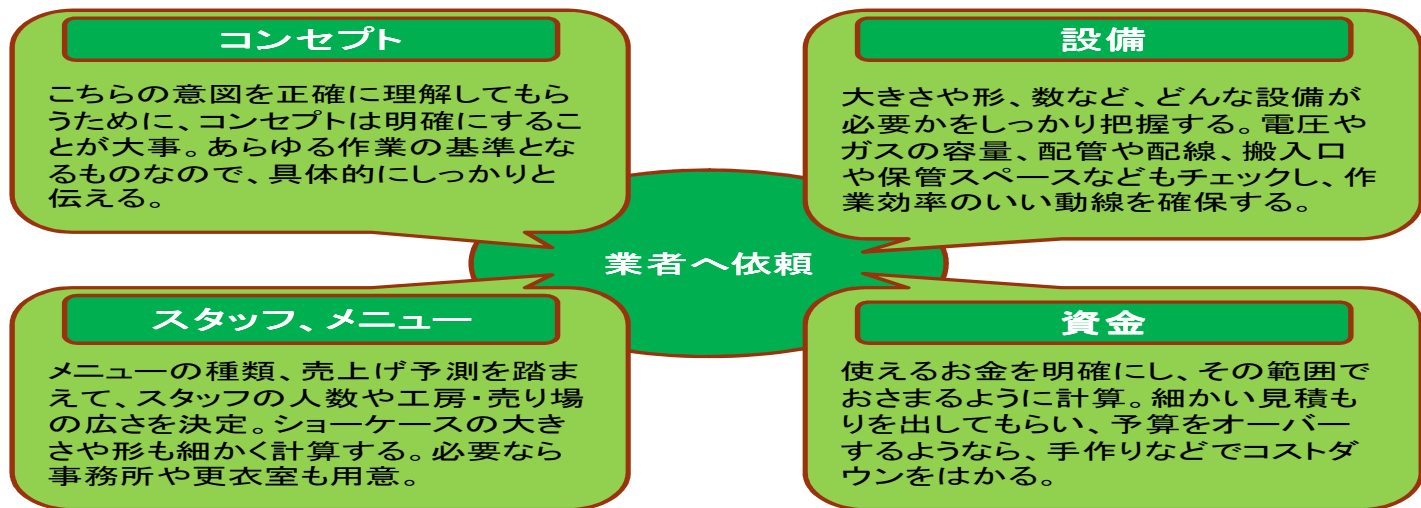
4. 地方公共団体への寄付金税制の見直し(ふるさと納税)

道府県や市区町村に寄付をした場合(ふるさと納税)、住民税から一定割合が税金控除に。

工事着工までのフロー



開業する場所が決まったら、さっそく店舗の設計やデザインについて計画を立てていきます。主役はあくまでも“パン”です。奇抜なデザインより、パンが美味しそうに見える、清潔感が感じられることを優先的に考えましょう。また工場については、動線がポイントです。機械の設置や道具の大きさ、水回りなどのことを考えると、私はベーカリーを専門にしている業者や過去に経験のある建築家に依頼することをお勧めします。そして、立地調査で得た情報(来店見込み数・客層など)やスタッフの数、資金などを基に店舗を具体化していくのですが、一番大切なのは「コンセプト」です。もっと言うなら、「コンセプトをきちっと伝えられるか」なのです。店舗の内外装を実際に作ってくれるのは建築家であり、施工業者の方々です。自分の想いを明確に伝えられなかったら、思っていたものと違うものになってしまうかもしれません。ポイントは話し(想い)を聴いてくれる業者を探すことです。信頼できる方が見つかったら、「とことんお付き合い下さい。」と素直にお願いしましょう。妥協は禁物！あとで後悔しますよ。



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

編集後記

みなさん、こんにちは。今月号はいかがでしたか？早いもので「ほっかほか新聞」を発行してちょうど1年になりました。先日のことです、朝日放送の「ビーバップハイヒール」という番組に出演させて頂きました。それは・・・パン対決だったのです。シェフの熱い想いがこもった、選びに選びぬかれた**バケット** 対決です。どちらのバケットも中はしっとり、外はサクッと、毎日食べても飽きがこない最高のパンでした。番組での出演はほんの少しだったので、事前にお知らせはしていませんでしたが、番組を見て驚かれた方々からたくさんご連絡をいただきました。深夜にも関わらず、本当にありがとうございました。(園田 敦子)



司会のブラックマヨネーズさんと！