

新しい年のスタート! 令和元年もよろしくお願ひします!

今月のメニュー

1. GWの過ごし方
2. 事業内容
3. HBC21 総会



GWはいかがでしたでしょうか?

今年のGWは赤穂～広島の旅に行ってきました!

もう一度行きたかった懐かしいお店、普段なかなかお会いできない遠方のお客さまを訪問し歴史とグルメを堪能する旅になりました。河原 海



「あこうぱん」鈴木シェフのパンは楽しい。「SAKURAGUMI」西川シェフのピッツアは絶品!



「Pin de Pain」松井シェフご夫婦、「Besoin」岡本シェフご夫婦と、ゆっくりお話しできました。



広島原爆ドームからの広島焼。宮島厳島神社からのあなごめし。心もお腹も満足の旅でした。

今年のGWは前々から作りたと思っていた食パンをついに作りました。ほこりを被っていた一斤型を取り出し、生地をこね、発酵させ、オーブンで焼き…何とか形にすることができました。パン屋さんって大変だなと感じながらも、初めて作ったパンはとても美味しく、また作ってみたいと思えました。(喜多 泰友)



GWは、5月2日(木)に、離れて暮らす家族で集まり、ルクアイーレのモリタ屋にて、しゃぶしゃぶやすき焼きで美味しいお肉を頂きました。その際、祖母にスヌーピーミュージアム展のチケットをもらったので、



後日行ってきました。なんと、ほとんどのブースで撮影可! 漫画の展示や映像作品など見ごたえがありました。(福重 有紀子)

ゴールデンウィークは徳島にあるお義父さん、お義母さんのお家にお邪魔していました。せっかく他府県にきたので、色々なパン屋さんを巡ったのですが、どこも美味しそうでつい買いすぎてしまいました。

お義父さん、お義母さんもパンが大好きなので、夫婦だけでなく家族そろって談笑しながらお昼に美味しいパンを頂きました。(神村 嘉拓)



毎年ゴールデンウィークの1日は、中学の同級生と家族が集まって甲子園浜でバーベキューをします。

子どもたちも大きくなり、今年は大人だけの参加となりましたが、朝早くから夕方までワイワイ楽しく過ごしました。海の風も気持ちよくついつい食べ過ぎてしまいます。学生時代の友達って、やっぱりいいですね。(松本 佳子)



長かったGW、皆さんはゆっくり過ごせたでしょうか？私は1泊2日で和歌山旅行に行ってきました！生憎の天気でしたが、美味しい食べ物と温泉を満喫でき、とても楽しかったです。本州最南端のパンとカフェのお店、nagi さんにも行くことができたので嬉しかったです。帰りのカフェで旅行の締めめにケーキを2個食べたのですが、流石に食べ過ぎました…。(岩崎 愛)



なが〜いGWでしたが、私は遠出せずに自宅でゆっくり過ごしました。私の趣味でもある家庭菜園をして楽しみました。空豆はぐんぐん空に向かってのび、たくさん実をつけています。実はお花もかわいいんですよ。いちごもたくさん実を付けてくれて今日は食べれるかなと毎日楽しみにしながら水やりをしています。次はトマト栽培予定です(平野 正子)



GW最終日にゆっくりしようとSPA&HOTEL水春に行ってきました。10種類以上の温泉に漫画・雑誌を読めるスペース、マッサージ、バイキングなど1日中まったりリラックスできる施設です。入った瞬間から雰囲気と良い匂いにとっても癒されます♪1日休みがあり、ゆっくりしたい方は是非行って見て下さい。オススメです。(河原 賢太郎)



長ーい10連休、私は実家のある石川県能登半島に居ました。国道を走っていると、海を挟んで白山連峰が見えます。その絶景の見える場所に小さなパン屋さんを発見しました。コンビニ等のお店自体が無く、パン屋さんを発見した事に奇跡を覚えました。店内はお客さんが2人入ったら身動き取れないほどの狭さなのですが、素朴なパンにとっても感動しました。外で待ってるお客様もいらっしゃいました。(堂上 園子)



事業内容 弊社のホームページはこちら→<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・勉強会
4. 会計業務全般請負(業務改善～入力代行)

〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F



←QRコードで
読取してください

TEL:06-6131-5600 FAX:06-6131-5670 e-mail:info@bakery-no1.com



HBC21総会&講演



令和元年5月15日(水)ハートベーカリー21クラブの総会が開催されました。場所は大阪淀屋橋 add:PAINDUCE(アド・パンドュース)。まずは総会に先駆けての勉強会を私が担当し、「改正消費税法～軽減税率の傾向と対策」というテーマで講義させて頂きました。「この商品は8%or10%?」「イートイン利用の場合の案内の仕方は?」「店内の掲示やプライスカードは?」「販売社員の教育方法」「レジを買い替えるべきか?」等々、初めて導入される複数税率の対応は、まだまだ実際に始まってみないと分からないところもたくさんありますが、施行開始10月1日までへの対策として少しはお役に立てたかな、と思います。その後の総会では司会進行を務め、会計報告もさせて頂き、フリアンド谷口シェフの挨拶、進々堂続木社長の挨拶・乾杯で懇親会はスタート。パンドュースの料理を楽しみました。フルニエ坂田シェフの締めの挨拶は、これからのベーカリーのあり方を考えるきっかけになるスピーチでした。河原 治

