

## 【2019経営合宿】～今年は家族も全員集合！～

### 今月のメニュー

1. 淡路島合宿
2. HBP in 沖縄
3. 座談会案内
4. HBC21 講習会



### 2019経営合宿in淡路島

令和元年 11/8～11/10 淡路島  
La Terrasse Awajilにて、経営合宿を開催しました。合宿の秘訣の一つ、静かな環境に場所を移すことで、斬新なアイデアも生まれてきます。例えば来年度の事務所方針キャッチフレーズも2020オリンピックの年度らしいワクワクするものになりました(新年の挨拶までお楽しみ(\*^^)v)。また新サービスやキャリアアップのための行動計画など2日目の夕方まで、みっちり考えた後は、後発組と合流して総勢18名の大パーティー！詳細は下記↓をご覧ください。3日間の合宿はあっという間。有意義な3日間となりました。河原 治



全員で記念撮影。テラス山本さん、藤本さん、大変お世話になりました！



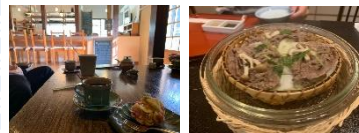
これぞ、オリンピック五輪ワーク？



最後は一人ずつ、目標を発表！



合宿1日目のお昼ご飯は、平野パンにて。美味しそうなパンが食べ放題でした！(福重 有紀子)



パン屋さん以外に、カフェやレストランにも行ってきました。家具や食器がオシャレな樂久登窯さん、夕食は鼓やさんで舌鼓を打つ料理をたくさん！楽しかったな～(喜多 泰友)

今年もアワジビーフを使ってBBQ♪淡路島の自然の中で育ったビーフはとってもおいしいですよ。キッチンでは本格ピザ教室も開催しました！なんと前日から喜多さんが生地を仕込んだピザは最高！(平野 正子)



ドローンにて撮影されたラジオ体操！朝日を浴び、綺麗な空気を吸い、すばらしい一日のスタートでした。(河原 賢太郎)



昨年に続き、宿泊はラテラス淡路。2日目からは家族も加わり、18名の参加！みんなでスイーツを作ったりゲームをしたり、とても綺麗でゆったりできる場所で最高の時間を過ごさせていただきました。また来年も、必ず来たいです。(松本 佳子)

淡路島の素敵なコテージでの合宿の最終日。シーカヤックを楽しみました。海の透明度に驚き、カヤックの操作に戸惑いながらも海の美しさに癒されましたよ！とても感動しました(堂上 園子)



2日目のお昼は花のサフランから一日かけてエキスを抽出したライスに海老・鶏・アサリを入れた喜多さん特製パエリアを頂きました。(神村 嘉拓)



生しらすに鯖のたたき、淡路牛のローストビーフなど淡路島の新鮮な食材が丼で頂ける旬彩ユラユラさん！美味しかったです♪(福西 麻由)





## NPO法人ハートブレッドプロジェクト講習会in沖縄



会場をお借りし、お手伝いして頂いた沖縄製粉の皆さん、ありがとうございました。

災害や紛争、病気などで助けを必要としている国や町、その人々のために、小さなパン屋さんでも何かできることはないだろうか？そんな思いで始まったプロジェクト。「ハート型のパン」を販売し、その売上金の一部を寄付して頂く活動を、全国に広めたいという思いから、今回は沖縄で講習会を開催しました。参加者は約50名。講習会終了後、新規加入し早速ハートパンの販売を始めてくださったお店もありました。本当に嬉しいです。なお今回の講習会費の一部は首里城復興に当てさせていただきます。河原 浩



講師は、サマーシュ西川シェフ、アビアント松尾シェフ、バンデュース米山シェフ、nagi山本シェフ、沖縄からアプリコットベーカリー金城シェフ

### ベーカリー座談会

大阪と東京で定期的にベーカリー座談会を開催しております。各回とも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。是非ご参照ください。検索キーワード→「ベーカリー 座談会」 <https://www.bakery-no1.com/talk.html>

**大阪会場:** 参加費 1,000円  
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)  
2020年4月6日(月) 予定



東京会場の様子です

**東京会場:** 参加費 1,000円  
(株)PAN.Labo 東京営業所  
(東京都中央区銀座 6-6-1  
銀座風月堂ビル 5F)  
2020年1月28日(火)



↑ QRコードで読取してください

## ハートベーカリー21クラブ 11/6 第4回講習会 & 12/11 クリスマス会

河原 浩

2019年度第4回講習会は、スイスホテル南海大阪等倉孝之シェフによる「クリスマスとホテルの定番」

11/6 イワセエスタ本社エスタ館において、第4回講習会が開催されました。等倉シェフの提案するパンは「German Sourdough」「Brezel」など盛りだくさんの内容で、なかでも人形の形をした「Grittibaenz」作りは、独自？の人形ができたり(笑)笑い声が絶えないひと時でした。シェフの気さくなキャラクターとクリスマス向けパンの提案ということもあり、会場は和気あいあいとした雰囲気、とても楽しい講習会でした。



スイスホテル等倉孝之シェフと当日のパン。Xmas が楽しくなりそう。

2019年度クリスマス会 in リーガロイヤルホテル



12/11 リーガロイヤルホテルアネックスリモネにて、クリスマス会が開催されました。フリアンド谷口会長の挨拶、サマーシュ西川シェフの乾杯によって開会。ロイヤルホテルの美味しい料理と恒例のプレゼント交換や女子会？の発足など、宴は大盛り上がりでした。締めはフルニエ坂田副会長。「皆で業界を盛り上げていきましょう！」の挨拶で閉会となりました。HBC21を来年もよろしくお願いいたします。