

焼きたてパン新聞 “ほっかほか”

2008. 7. 12
第11号

今月のメニュー

1. 夏まつりのお知らせ
2. ショップ紹介
3. これって、ドーナツなの？
4. 新サービス案内
5. ショップオープンへの道
6. セミナー案内

「いつもありがとうございます！」

感謝の気持ちを込めて「夏まつり！」 ~From 河原治税理士事務所~

暑い夏を元気に乗り越えよう！そんな想いをついに実現しました！！

いつもお世話になっている「ア・ピアントa bientôt」の松尾シェフにご協力を頂き、「パンとお話の会」を開催させて頂くことになりました！今回のテーマは、パンをメインにした、野菜を使ったお料理です。だからヘルシー、いっぱい食べてもメタボを気にしなくて大丈夫ですよ(笑)。



当日は、野菜ソムリエ 前田 眞子氏 をお招きして、パンと野菜のお話をさせていただきます。

野菜ソムリエの前田さん。



前田氏は、パンが大好きであると同時に、有名シェフの講座に数々通いながらスキルに磨きをかけ、現在は、野菜のソムリエとして各地でご活躍をされています。パンと野菜のハーモニーをお楽しみください。さらに今回特別に、この夏まつりのためだけにオリジナルパンを作っていただけになりました！ひょっとしたら、石臼を使ったオリジナルパンが食べれるかもしれませんよ！

その他、パンに関する楽しいイベントが盛りだくさん！

パンと野菜をいっぱい食べて、元気に夏を乗り越えましょう！

初公開の石臼です！

第1回 平成20年8月21日(木) PM6時30分～8時30分

第2回 平成20年9月 7日(日) PM3時00分～5時00分

【各日 25名限定】

場所: ア・ピアント(大阪府箕面市牧落) 最寄駅: 阪急箕面線牧落駅

参加費: ¥4,800-【お土産付き】

申込〆切日: 7月31日(木)までにFAXにてお申込ください。

* なお、希望者が多数になることが予想されるため、抽選により決めさせていただきます。

当選者の方のみ、後日、詳細をご連絡させていただきますことをご了承ください。(担当: 園田)



野菜を使ったお料理。



パンがも！

申込用紙

参加希望日	8月21日(木)・9月7日(日)	参加人数	
お名前			
ご住所			
お電話番号			
メールアドレス			

FAX: 06-6205-8961

あなたの街のパン屋さん

ゲんキを練り上げ、シアワセを焼き上げる！

銀行マンからパン屋さんへ大転身



今回ご紹介させていただくおは、大阪府の「パンドミ」さんです。オーナーの野さんは、「いつか分でおをもたい！」とくいながら用でしてました。は、おの大切さを、おであるおの方々とたくさんすることで、の楽しさを感じることができたそうです。なかでもパンさんのにをも、分のおをもたいと決、そして後パンさんで3年のをみ、現在のおをオープンしました。



のお人がうかがえます。

マンからパンさんへ大！おは、地の方々にされて20年になります。パンさんではめた当初は、パンさんはがく、時の作業をするたいへんな事だと後したこともあったそうですが、すべてである面、る気がて、分が分らしくいられることに気付いたそうです。そんな野さんは、「事は楽しくないといけない。」とおっしいます。気さくで一モアがある野さんのモットーは、「おは大切な」であることです。

おいした日はようどの前日、おの前にはがってあり、子たへのプレントがたくさんおいてありました。日の日の子の笑がにかます。数年前から、地の所園で子たにをこてもらい、アンパンマンなどのを作り、焼きたてを食べてもらう活をされています。



食用のパンがいっぱい！



りのプレントがいっぱい！

子たにとってをえる野さんの在は、まるでアニメ「アンパンマン」のパン場からたジムおさんなのです。

パンドミでは、食パン サンドイッ など1日110のパンを焼いています。なかでもいたのは、食用にットされたパンの多さです。

「こんなに食していいの？」とうほど、食があります。よもを使った地に、あきとがった新作パンなど、想にもきました。

なかでも、さらに！！おめは「サンドイッ」です。なんと！！、オリーオイル、野菜は野さんのお、おの作りなんです。

ソースまでもなんです。をおしま、サンドイッに番うように時をかけて作っています。大人気のエビ サンド サンドは、



野場の野菜使用！

子たに大人気です！ たてを食べてしいといういから、おのをてから、パンにキベをはさみ、のをせ、ソースをかけて作るのです。パンは食パンを使用しているので、ポリューム！です。

実は、もサンドが大好きなんです、たてのサンドイッをたまらに頂きました。「ん～！リシス！」。のみいっばいのサンドイッ、ひ食べにってみてください。



パンドミ

1 21-33

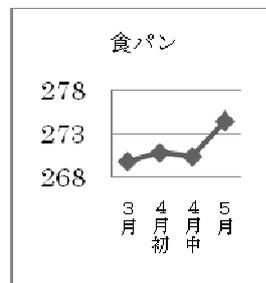
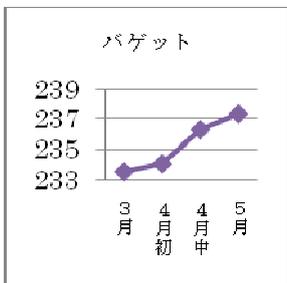
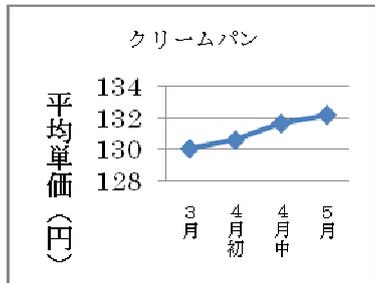
0725-33-8805 AM7:00~PM7:00

電線「駅」より、3分(スーパーイフ前)

今回のテーマは「**の現**」についてです。
 他のおは どうしてるの…？ そこで た が べてみました。

これって、ドーナツ てるの!?

料 の の を け、 を多く使うパンは大きな をうけています。
 料が するなか、 をどのように していくかが みの です。そこで た は、 開し
 ているパン さんから 人のパン さんまで、4月から2月4回に たつて の を しまし
 た。ターを多く使う ッサン、 日食べる食パンなどに りました。その は の通りです。



をおこな、 の で しているパン さんにも にはありましたが、 の 定へ
 切ったパン さんでも、 が がれ パンを食べ えるかもしれないという から、 定をお
 こなつた は、 に えるように 食を す 人気 の 時 を らせる 料の しで
 新たな を作る セール日の に をつくる、など 夫をされていました。
 また、お に して の 知方 は、ほとんどが ・レジにその を したお知らせを ってい
 ますが、さらにお への理 を めるために に る理 (オーストリアの つ、 の急 な
 の 加など)を した シをお しているお もありました。今後の も気になります。

～ メール会 サービス～

焼きたてパン工場

プロデュース パン屋税理士



の前のお さまを していませんか？

- ・駅前で シをまいても があがらない…
- ・ の日はどうしても れ ってしまう…
- ・新 を作ったけど、どう ってP すれ …
- ・ て しい時にお さんは ない…



携帯電話にお店からタイムリーな情報が届くことで!

「あと15分で焼きたてができるなら ってみよう！」
 「タイムセールだって!スーパーの りに寄ってみよ！」
 「新 が たんだって!お にも えてあ よ！」
 「 さんの想いが って、 しみが くな ～。」

～ システムを導入された繁盛店からのメッセージ ～

「タイミン くお さまが てくれて れ りが なくなった！」
 「 特定多数の シより、 のメールのほうが 大！」
 「お の想いを えることができたことで、フ ンが えた！」

売上アップ!



パン屋さん
品質重視
現金管理
ファン作り

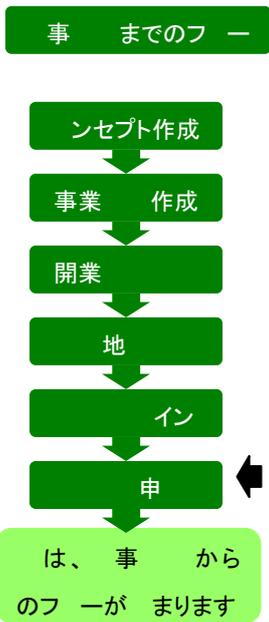
ロスカット!
売れ残り減!

モバイル
常時性
即効力
タイミング

まずは、ちょっとでもご興味をお持ち頂けたのなら、是非ご連絡を!
ご説明に伺います! TEL06-6205-8960(担当:河原、園田)

ベーカリーショップ オープンへの道 このコーナーでは、
開業までの、知っておいた方がいいポイントなどをお伝えします。

第6回 許認可申請～とお申の選～



ベーカリーショップを開業するには特別のものはありません。ただし、限
ながあるので、その内容とタイミングについてご紹介しましょう。まずは「食
業」です。所に申（面付）をし、後日会をけま
す。はが「業」にしていることがなのです。事がま
ってからがたのではありませんので、事前に面をって所にい事
前にしておくのがいいでしょう。はがなものとそのです。
【所】・業・食者・子・食業
・（するものによってがえます）
【ハ一一】・（用）加（業用時）
【会事所】・、年加（人、5人の人事業者）
【府事所市所】・開業（1月内）・申（2月
内）・者（を業としてう場）…。その他費のなど、
申した方がをするものなどもありますので、開業時にはにを！

将軍の日 ～ 業者のための 案セミナー ～

会をしているからには、にはらかながあることだといえます。しかし、当にそのが
「な」になっていますか？成する会がているなには3つのポイントがあります。
1. をな数にきえている！ 2. 数はだけでなく、おもしっかりえている！
3. 成へのいをとっている！ の日では、この3つのポイントをして、

気で成したいなをたった1日で作りるセミナーです。

今年の日 は、り 8 20()、10 15()、12 10()の3日。時は、前10時～ 後7時。
費用は、31 500 (込) 場所は、理 事 所 ルーム。お しています!!!

事業内容 ーム ージは <http://www.bakery-no1.com>

1. なパートナーとしての
2. 「現理」「理」を としたショップ のサート
3. 「かるおをつくる5ステップ」など 盛 セミナー・講演
4. 会業 (業 ～ 力)

541-0047 大阪市 3-2-8 トーア 第2ビル303

TEL:06-6205-8960 FAX:06-6205-8961 e-mail:info@bakery-no1.com



理 事 所

後

みなさん、こんには。今月号はいかがでしたか？夏の日しにけないように
ごしてください。は、月に開催する第1回夏まつりにけてにれ
ています(笑)。今回は、夏！ということでリーを気にされている方もして
パンが食べられるように、テーマは「パンと野菜」にりました。お食事も今回だけ
のために特別に作っていただきます。

人数に限りがありますが、お会いできることを楽しみにしています。(園田 子)



野菜がとてもしそうですよ。