

一押し春のパン～2020年～

今月のメニュー

1. 一押しの春パン
2. パン屋さん向け zoom イベント情報
3. 確定申告打上げ



ダンマルシェの春パンは、左:「どっさり春キャベツとアンチョビベーコン」。旬の春キャベツの甘みとアンチョビの塩気のバランスがいい感じ。右:「抹茶のパンオマダム」。ホワイトチョコとレモンピールを練りこんだ抹茶生地でふんわり食感がたまりません。 河原 浩



今年の喜多の春パンはルフランの「まるごと苺のもちもちホイップサンド」です。春といえば今年は苺と思い探していると…こちらがありました。ショートケーキのイメージでクリームと苺が合うなあと思いつきながら食べてみると、予想通り間違いのない美味しさでした。何かをイメージしてパンを作るといっても面白いかもしれません。(喜多 泰友)



和歌山串本nagiの春パン！左は「苺のタルト・トロペジージュ」ブリオッシュ生地に苺をサンド。右は「イチゴのデニココ」デニッシュ生地にカスタードクリームを絞ってココットの様に焼き上げてます。(神村 嘉拓)



私が選んだ春パンは、“桜”でも“いちご”でもなく Boulangerie FUKUSHIMA さんの「洋梨とキャラメル」です。洋梨の甘さとキャラメルのほろ苦さ、サクサク



なデニッシュ生地が、とても美味しかったです！秋冬が旬だと思っていた洋梨が春先にもいただけるなんて嬉しいですね。(福西 麻由)

堂上の春のパンはやさしい風さんの桜あんぱんです。とても可愛らしいパンで、見ているだけで春を感じます。家族で分けて食べてみました。真ん中



にさくらんぼの塩漬けが乗っています。そして中にさくら餡が入っていました。まるで桜餅の様なパンに春を感じました。(堂上 園子)

夙川の桜を見た後、yotsupanさんへ。桜が音符になってかわいい♪と思い商品名を見ましたら、名前は「小春ちゃん」♡名前までかわいくて思わず笑顔にな



ってしまいました！黒豆の入った生地、桜あんクリームチーズが包まれています。やさしい甘さの桜あんクリームチーズの酸味の相性がとてもいいです。塩漬けの桜で風味がプラスされ食べても笑顔に！春を満喫できるパンです。(平野 正子)

私の一押しの春パンは、西宮市にあるgnomeさんの「さつま芋の塩パン」です。サクサクと歯ごたえのある食感、さつま芋の甘味、ごまの香り、全てが私好みの大好きなパンです！インスタグラムを見て行きたいと思った、おしゃれなパン屋さんです。行かれる前にぜひチェックしてみてください。(河原 賢太郎)



**パン屋さん向け
ZOOMイベント
座談会・期待塾**

パン屋さん向けの座談会をZOOM(インターネットを通じた会議)で開催しています。
昨今のコロナウイルスの影響で、今まで開催していたようなパン屋さん向けの座談会
はいつ開催できるか…といった状況なのですが、こんなときだからこそ、パン屋さん
同士で話し合うことも大切ではないでしょうか。新型コロナの国内感染者が、どんどん増えていくなか、こんな
情報は、TV・新聞・インターネットから溢れています。もちろん、情報に振り回されないようにしなければ
なりませんが、知らない！というリスクは怖いと思います。優良な情報を見極めつつ経営を
進めていくことが大事ですね。座談会メンバーが見た、コロナの現状、そしてその対策など
現場の正しい情報を皆さんで共有したいと思います。まずは 4/28(火)17:00~2 時間程
度、ZOOM で開催いたしますが、今回の告知では間に合わなかった方向けにも、また開催
できればと考えています。ホームページやフェイスブックの情報を是非ご確認ください。






5/12(火)オンライン開催! パン・ケーキ・和菓子店ect 経営者層向け **B_ML** ビジネス・マネージャー研究所
Business Manager Laboratory

これがブブサの スタッフを育て、企業文化を創る期待塾プレ講座

パン屋期待塾 ZOOM 2時間講演会!

緊急企画! コロナ対策によるクレーム解決!

＜感染防止対策＞
 入場制限  営業時間の短縮  商品点数の削減

今、町のパン屋さんは、新型コロナウイルスの感染防止対策として、お店の営業スタイルを変えて、お客様に選ばれ続けるための取り組みをされています。そんな苦しい中での取り組みに対し、思わぬクレームをいただいていることも増えてきた。と現場のパン屋さんからお聞きすることが出てきました。

こんなときこそ、「期待塾接客」の出番です!
～こんなときだからこそ、客単価が上がる!リピーターが増える!その秘訣をご紹介します～



コロナ対策の中、お店営業における悩みも耳にすることが多くなりました。営業スタイル変更に伴うクレームなど…。パン屋さんの立場、パンを買いに来られるお客さまの立場、それぞれあると思いますが、「パン屋さんが町を元気にする」「パンを食べればみんな笑顔になる」と信じている私にとって、なんとかならないか!と行動をとりたくなりました。

そこで! 今回、頼りにしている接客戦略コンサルタント藤村純子先生にお願いし、こんな時だからこそのお客さま対応の講演を開催したいと思います。是非!ご検討下さい。よろしくお願いたします。 **河原治**

確定申告打ち上げ

2020年の確定申告はコロナウイルス感染症の影響により申告期限が1ヶ月延長されました。お客さま方のご協力もあり、河原治税理士事務所では元々の期限に申告することを目標に進めて参りました。確定申告にある程度目途がついたころ、時間帯などコロナウイルス感染症には注意をしながら、北新地の松永牧場にて打ち上げ、そして福重さんの送別会をいたしました。お肉と旬な野菜の盛り合わせから始まり、右下の写真は希少部位の盛り合わせ!他のお店ではなかなか聞かない、フランクやハネシタなど珍しい部位をいただきました。いい脂ののったお肉は焼くのも大変でした。下っ端の私は Tongue を持って一生懸命に焼こうと思いましたが、網の上が炎に包まれてしまい、ほとんど喜多さんが焼いてくれました。とても美味しかったです。河原さんの楽しい話や、福重さんとの思い出話に花を咲かせました。話は盛り上がり、時間はあっという間に経ち、お開きになりました。来年こそはお肉を焼いてみせます。(福西 麻由)

