

一押し春のパン～2021年～

今月のメニュー

1. 一押しの春パン
2. 消費税総額表示
3. 座談会案内



やはり今一番旬なのは「マリトツォ」ですね。ブリオッシュ生地にたっぷりの生クリームを挟んだスイーツのようなパン。イタリア・ローマの名物で、イタリアでは朝食としてカプチーノと一緒に食べるんだそうです。お洒落ですね。私が今回ご紹介するのは、イズズベーカリーさんの「マリトツォ・クランベリー」。クリームがほどよく食べやすく、クランベリーという組み合わせも絶妙でした。河原 浩

今年の喜多の春パンはルフランの「きなこたっぷりもちもち抹茶白玉」です。ほんのり抹茶色の生地の中には、味のついた餡子だけでなく白玉が入っています。パンと白玉の食感の組み合わせが美味しく、きなこがしっかりまぶしてあるので、飲み物と一緒におすすめです。コーヒーだけで無く、暖かい紅茶やお茶とも合いそうですね。(喜多 泰友)



春といえば、桜だけではありません。苺も季節ですね！私が選んだ春パンは兵庫県の武庫之荘にある PAIN DE MIE さんの「いちごメロンパン」です！定番のメロンパンに淡いピンクが見た目にも可愛い一品です。甘くて、とっても美味しかったです！定番のアレンジ商品も良いですね。阪急武庫之荘駅から北へ 10 分歩いたところにあるお店です。訪問されるならお昼より前が良いと思います。(福西 麻由)



西宮市鳴尾町にありますパン工房ソレイユさん。抹茶桜あんパンをご紹介します！抹茶のパン生地に桜あんがたっぷり。桜の花に見立てた形です。口に近づけるだけで桜のいい香りがします。かみしめると抹茶の香りもやってきて、口の中は一気に春です！桜あんがやさしい甘さで、一気に食べてしまいました。(平野 正子)



私の春パンは、大阪市城東区に有る、ベーカリーオーデイレイさんの【イチゴデニッシュ】です。デニッシュ生地はサクサクでとても歯ざわりが良く、中央のイチゴはイチゴの甘さと酸味が交じり合って、とても爽やかな食べ心地で春を感じる事が出来ました。(堂上 園子)

チーズに目が無い林です。今回選ばれしマルルーさんのチーズフォンデュ。中にどっしりチーズが入っていて、上の蓋にたっぷりすくって食べるのが最高です！周りのパンもカリッと少し硬めのパンで、チーズとの相性がワンダフルです！(林 ゆかり)



私が選んだ春パンは Panissimo さんの『さくらメロンパン』です。春うららかなあったかい気持ちになる見た目。パン生地も淡いピンク色で春らしく、クリームもピンク色です。食べてみると、サクラの優しい味が口の中いっぱいになり、とても美味しかったです。(山崎 亜里沙)



私が選んだ春パンは枚方市樟葉にある「Boulangerie cocoro」さんの『レッドチェリーのデニッシュ』です。サクサクのデニッシュ生地の中にほのかに甘いカスタードクリームと甘酸っぱいレッドチェリーがたくさん入った一品です。見た目も鮮やかでベリーのツヤが食欲をそそります。生地いっぱいチェリーが乗っているので、一口目から爽やかな味と香りが広がりました。春の陽気に包まれてきている今、しあわせを感じるパンでした。毎回色々な種類のパンがあり、次の訪問が今から楽しみです。(岡添 克樹)



私の春パンは、奈良県生駒郡斑鳩町のあるちざんさんの”さくらあんぱん”です。パンとクルミで上手に桜の形を表現してとっても可愛らしいです。程よいあんの甘さと中央のくるみがいいアクセントになっていて、見た目でも味でも楽しめました。春はこういう商品が出て来て、楽しいですね。(尾崎 陽介)



津田の春パンは、神戸市御影にあるケルンさんの「サク咲くさくら」です。ちょうど桜が咲いている時期に購入し春の訪れを感じながら頂きました。名前通りクロワッサンはサクサクふんわりしていて、さくら餡の繊細な香りと絶妙にマッチしていました。上に飾られたピスタチオが彩を添えて、見た目も楽しい春パンです。(津田 美幸)



令和3年4月1日より、税込み価格の表示「**総額表示**」が必要になりました！！

消費税率の引き上げに伴い2013年10月から始まった総額表示義務の猶予期間が終わり、今年の4月1日から総額表示義務が必要になっています。みなさまのお店でもプライスカードの差し替えなど、対応にお忙しくされていたのではないのでしょうか。店頭のパライスカードだけではなく、黒板やチラシなど値段を表示している全てが総額表示の対象になります。また、イトインができるお店ではテイクアウトの軽減税率8%とイトインの10%の両方を表示する必要があります。**税込価格が明瞭に表示されていれば問題ありません。**もし、現在のプライスカードの表示がちゃんと総額表示になっているのか気になる方は、公式LINEにてお問い合わせいただければ、確認させていただきます。ぜひお気軽にお問い合わせください。(福西 麻由)

パン(本体価格200円)の表示の例		イトインができる場合
総額表示にならないもの	総額表示になるもの	{ テイクアウト 216円 { イートイン 220円 216円(イトイン220円) 200円 { テイクアウト216円 { イートイン220円
200円	216円	
200円(税抜)	216円(税込)	
200円(+消費税16円)	216円(うち消費税16円)	
200円(税込216円) 明瞭でない	200円(税込216円)	

座談会案内

毎年開催している座談会ですが、ご要望もいただいております。今年も開催いたします。2021年5月10日(月曜日)に開催予定の座談会のテーマは……………

「HACCP(ハサップ)が気になりますね。この機会にお店の衛生面について考えましょう。」

です。文字通りの内容ではございますが、ハサップのことを少し取り上げつつ、お店の衛生面について話します。タイムリーな内容なので、ご参加お待ちしております。今回の座談会はコロナ蔓延防止も考慮して、zoom(WEB会議)にて開催いたします。直接お会いしてのお話ができない代わりに、遠隔でも、もし仕込み中であっても、繋いでいただければお話に参加することができます。また、参加費は**無料!**ネットが得意でない方にも、我々が事前にサポートいたしますので、ぜひ一度ご参加ご検討くださいませ。(喜多 泰友)

開催日時:2021年5月10日 17時～ zoom(WEB会議)なのでどこからでも参加可能 参加費無料です