

焼きたてパン新聞 “ほっかほか”

モンディアルデュパン優勝！！

今月のメニュー

1. モンディアルデュパン
2. 税務コラム
3. 新規 OPEN のパン屋さん紹介
4. 事務所案内
5. 編集後記



今年 10 月フランスのナントで開催された世界最高峰の製パンコンクール「第 8 回モンディアル・デュ・パン」において、兵庫県西宮市フリアンド谷口佳典シェフ(選手)、大阪府和泉市フルニエ北峯昌奈さん(アシスタント)、大阪市天王寺区パリゴ安倍竜三シェフ(コーチ)の日本代表チームが世界一に輝きました！しかも前大会のコムン大澤秀一シェフに続き日本の 2 連覇です。一年前に開催された日本代表選考会では「師匠であるフルニエ坂田シェフをフランスに連れていく！」と強い意志をもって臨まれ宣言通り代表の座を勝ち取られました。残念ながら、ご病気とコロナ禍を鑑み坂田シェフはフランス同行できませんでしたが、同じく選考会でフルニエ北峯さんがアシスタントの座を獲られたのは運命だったのかもしれないですね。しかも「世界一」になって帰ってこられるなんて、ドラマみたいですね。大会当日の夜遅く、坂田シェフから届くLINE実況中継(笑)では興奮してなかなか寝付けませんでした。本当に日本のパンは素晴らしい！チームジャパンの皆さん、本当におめでとうございませう。そして感動をありがとうございます。河原 浩



～西宮市フリアンドを訪問～
大会直前、お二人に会いに行ってきました！



Les Ambassadeurs du Pain: 2005 年、『職の啓蒙と伝承』の意志のもと、国際ブーランジェリーコンクールの必要性からレ・アンバサドゥール・デュ・パンが発足。伝統アルチザナル(手作り・職人)によるパンの擁護と促進・奨励、フランスと海外におけるガストロノミー(美食術・美食学)と栄養の価値を広げることを目的とする協会。本協会のネットワークは世界 25 カ国に広がり、国際ブーランジェリーコンクール『モンディアル・デュ・パン』をはじめ、独自の若手コンクールやセミプロコンテストを実施するなど、「パン職人の国際交流」「若手育成」「伝統技術の伝承と探究」をミッションとして、製パン従事者全体の技術向上と発展に取り組んでいます。

税務コラム

今年も年末調整の時期が近付いてきました。今回は生命保険料控除についてご説明させていただきます。生命保険料控除とは、1 年間に支払った保険料の金額に応じて、一定の金額が税金

の計算上差し引かれる制度です。生命保険料控除には、平成 23 年末を境に旧制度と新制度があり、旧制度については一般・個人年金の 2 種類で各 5 万円ずつが上限、新制度については一般・介護・個人年金の三種類で各 4 万円ずつが上限、細かい控除額の計算は左の表のようになっており、合計で最大 12 万円の控除が受けられるようになっています。また、生命保険料控除証明書が毎年 10 月頃に各保険会社から送付されます。証明書の金額を参考に控除金額を算出します。

<旧制度>

1年間のお払込保険料等	控除額
～25,000円	お払込保険料等の全額
25,001円～50,000円	お払込保険料等×1/2+12,500円
50,001円～100,000円	お払込保険料等×1/4+25,000円
100,001円～	一律 50,000円

<新制度>

1年間のお払込保険料等	控除額
～20,000円	お払込保険料等の全額
20,001円～40,000円	お払込保険料等×1/2+10,000円
40,001円～80,000円	お払込保険料等×1/4+20,000円
80,001円～	一律 40,000円

新規 OPEN 店

＼4月14日 OPEN／ mauruuru piti

都島のパン屋さんマルルー(タチの言葉で「ありがとう」)のピティ(タチ語で「2」)号店がカフェオープン！

＼お店情報／

大阪市都島区都島本通 1-7-23

時間: 7:00~19:00

休み:(月)、毎月1回(日)



＼7月13日 OPEN／ Bakery Sunlight Lily

帝国ホテルで修行されたシェフが切り盛りするお店。本格的なパンが並んでいます！

＼お店情報／

神戸市中央区下山手通 3-12-1 1F

時間: 10:00~18:00

休み:(月)、(火)



＼10月8日 OPEN／ dans marché わかば店

住宅街にオープンした人気店です。牛肉カレーパンが人気です！

＼お店情報／

明石市大久保町大久保町 1311

時間: 平日 9:00~19:00

土日祝 7:00~18:00



＼10月12日 OPEN／ Pane Volare

「Volare」はイタリア語で「羽ばたく」を意味しています。ハンビロコウが目印！

＼お店情報／

豊中市待兼山町 1-21

時間: 11:00~売切れ迄

休み:(月)、(木)、(金)



＼11月9日 OPEN／ HEIDI CAFÉ

テイクアウト専門のカフェスタンド。スイーツ以外にもコーヒー豆も販売しています！

＼お店情報／

千葉県白井氏富士 137-91

時間: 9:30~15:00



＼11月18日 OPEN／ 9683

クロワッサン専門の大人気店。猫好きのシェフが営まれており、あちこちに猫たちが！

＼お店情報／

神戸市長田区日吉町 2-1-2 1F

時間: 8:00~17:00



＼12月3日 OPEN／ Refrain 藤井寺店

焼きたてのパンと淹れたてのサイフォンコーヒーが楽しめます！

＼お店情報／

藤井寺市岡 2-1-10

時間: 10:00~21:00



＼12月3日 OPEN／ Boulangerie Kazu

芸術的なパンが並ぶお店！外観、内装はシェフ自ら仕上げたそうです！！

＼お店情報／

千葉県佐倉市江原台 1-27-7

時間: 8:00~17:00

休み:(月)、(木)



事務所紹介・事業内容 ホームページは <https://www.bakery-no1.com>

パン屋さんの開業～開業後～企業発展～幅広くパン屋さんをサポートいたします。

1. パン職人のための後悔しない！失敗しない！融資支援(開業前・融資支援)
2. 簡単な経理でパン屋を経営できるしあわせ会計のご提案(開業後・経理支援)
3. 仕事の合間に情報収集できる、オンラインサロン NEST (定期配信サービス)
4. 身近なパートナーとしての税務顧問、「目標管理」を中心とした経営のサポート(経営改善、経営コンサルティング)



〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F TEL:06-6131-5600 FAX:06-6131-5670 info@bakery-no1.com

編集後記

今回のパン新聞も最後までお読みいただきありがとうございます。今年もたくさんのパン屋さんがオープンされました。改めまして、おめでとうございませう！パン屋さんをオープンするということは、とてもたくさんのお金と時間と気持ちなどをかけられて作られているなど、そばで見ていると感ずります。私たちはパン屋さんとお付き合いが多いため、感ずられる部分かもしれません。そんなパン屋さんで焼かれたパンが、その地域の人に受け入れられるために、少しでもお手伝いできればと思います。私自身、長く事務所にて、そんな気持ちが強くなっています。事務所として、より大きな気持ちで支えていきたいです。(喜多 泰友)