

今年もありがとう！ 感謝の気持ちを込めて

## 「夏まつり」のご案内 ～in アドバンデュース～

### 今月のメニュー

1. 「夏まつり」ご案内
2. 美味しいパンを作ろう
3. あなたの街の  
パン屋さん
4. いいパン屋さんの  
条件とは？
5. 事業概要

皆さん、こんにちは！毎日、暑い日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか？今年も、お世話になった皆様へ1年間の感謝の気持ちを込めて、「夏まつり」を開催することになりました。

今年の会場は、昨年5月にオープンした淀屋橋にある『アドバンデュース』さんを貸切つてのイベントですよ。パンは米山雅彦シェフ、料理は田淵浩佐シェフにご協力頂きます。何回も打ち合わせを重ね、パン好きの方にとって最高の1日になるように一緒に考えて頂きました。

パンをメインに新鮮な魚介と豊かな野菜をたっぷり使った料理と焼きたてパンを心ゆくまで堪能ください。ビュッフェ形式なので、ワイワイと交流も広がりますよ。

そして、お土産もご用意しています！もちろん、お店では販売していないパンを特別に米山シェフに**3種類**も作っていただきますよ。さらに、当日は特別講師として、パン・洋菓子ラボ代表の齋藤貞子先生をお招きしております。齋藤先生は、パンを究極に知り尽くしたカリスマ先生です。今回、ゲストとしての参加を快く引き受けてくださったうえに、お話ししていただけます。普段、なかなか聞くことのできない齋藤先生のお話はとっても楽しみです。皆さん、ぜひ、

お待ちしております！それでは、当日にお会いしましょう！

日時：第1回 平成21年9月6日(日) 午後12時～午後2時半

第2回 平成21年9月9日(水) 午後6時～午後8時半

定員：各日30名限定

場所：アドバンデュース（淀屋橋 odona ビル2階）

【大阪市営地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」直結】

会費：おひとり様 4,500円（講演料、料理、ワンドリンク、お土産代含む）



素敵なお店のアドバンデュース



とっても気さくな米山シェフ(前方)と  
料理界のスゴ腕田淵シェフ(後方)



特別にお話をして頂ける齋藤先生

### ～夏まつりスペシャルメニュー～

(メニュー中の二重線はパンです。その他、数種類ご用意しております。)

- ・宮崎産もち豚リュット&add バケット
- ・朝引き大山地鶏のレバーペースト&ミナミちゃん
- ・黒、緑、茶、大、小いろいろなオリーブ
- ・プチプチクルミパンと和牛ネジのハンバーガー
- ・add バケットと自家製ベーコンの B・L・T サンド
- ・ひとくちピタパン 小海老のセビチュ
- ・ピリッと黒こしょうのグリッシーニとセルヴェルドカニユ
- ・夏野菜とフレッシュトマト パンの  
冷たいスープ ガスパッチョ
- ・明石産スズキのエスカベッシュ
- ・キンキンに冷えたラトウユユと
- ・京都くぼたさんのジャガイモ「ドフィノワ」&カンパーニユ
- ・こだわりの温度卵・タルトフランベ
- ・パン屋のピザ イベリコ豚チョリソーとゴーヤ
- ・サラダメランジュ
- ・クワトロフロマジオとどっさり九条ねぎ
- ・オスメの野菜ロースト
- ・ベッコフ アルザス地方の煮込



\* 当日の仕入状況により、メニューの一部が変更となる場合もございますので、ご了承ください。

お申し込み方法は、**8月25日(火)までに**同封の申込用紙またはお電話にて受け付けております。

## 「美味しいパンを作ろう！」 ～おいしい・安心・かんたん 赤ちゃん連れで習えるパン教室～

前回に続き、パン教室紹介企画第2弾は！「パン職人ゆっき～のわがママパン工房」です。



講師のゆっき～こと、小林友紀先生は、小さいころからパン屋さんからする焼きたての香りが大好きでした。大きくなったらパン屋さんになる！という夢を持って、高校生の時から「麦の花」や、「LA' MI DU PAIN」などでアルバイトをしてきましたが、その後子供が生まれてからは、なかなかパン屋さんの仕事は朝が早くハードで夢を諦めていました。しかしそれから数年経ち、2006年3月に「自宅でパン教室をする」という選択肢をみつけて、自宅でのパン教室を開講することになったそうです。

### パンライフ・プランナー 小林友紀先生 Yuki Kobayashi

■資格：1996年 栄養士免許取得

2005年 新町パン工房・師範資格取得

2006年 食育指導士資格取得

2008年 薬膳アドバイザー資格取得

■実績：各種雑誌テレビ等マスコミに登場(共演もしましたよ)

mixi/パン好き倶楽部主催(会員数は1800人を超える)



7月19日(日)、「パン教室開業講座」の見学に行ってきました。

この日の受講者は2人。私が伺った時には既に作業は始まっていました。

今日のメニューは、カンパーニュと枝豆パン。「私のお客さんは普通の主婦の方が多いため、あまりお金をかけないパン作りを伝えます。」と小林先生。確かに道具は100均ショップで購入したザルなど、主婦ならではの工夫が見られます。



続けてバゲット！すでに数回経験のある今回の受講者2人も、「バゲットは難しい！」と声を揃えます。小林先生のお手本を見ながら、成形をなんとかこなし



もっとも難しいクーブは、絵を書いて説明してくれていました。講座ではパンのレシピを増やすのが

目的ではなく、実際に教室を運営する上での基本

的な知識、運営の工夫などを交え、すぐ教室を運営できるようアドバイスしておられます。ブログの作り方やオリジナルレシピ製作など、自分だけではわからないあなたの「良さ」を引き出してくれますよ。

「ママになったからといって夢をあきらめるのではなく、一緒に楽しみながら夢を育てたいと思っています。」パン教室開業を目指している人たちへ、熱い想いを語ってくれました。

今日の作品。後でみんなで食べましょう！

### パン職人ゆっき～のわがママパン工房

(大阪市営地下鉄鶴見緑地線「門真南駅」2番出口徒歩1分)

TEL: 072-397-8637

URL: <http://panclub.gazfootball.com/main.html>

■パン教室：月・火・金・土 10:00～13:00 ■教室開業講座：随時  
カリキュラム・料金等、詳しくはHPでご確認下さい。



焼いたパンでランチ(赤ちゃんといっしょ)

## あなたの街のパン屋さん

このコーナーでは、私達が感じた“素敵なお店”をご紹介します。いこうと思います。

“今、話題のお店”などもご紹介していきたいと思っておりますので、皆さんからの情報もお待ちしています。さて、今回はどんなお店なんでしょうか？ 楽しみ。楽しみ。

### ついに完成！パンと穴子のコラボレーション！

チンチン電車(阪堺電車)花田口駅近くにベーカリーショップ「プランタン工房」があります。



日曜日の朝から、家族連れでいっぱいになる人気店です。それもそのはず、おいしそうなパンがたくさん！

<http://printemps-koubou.jp/>



特に食パンの種類がすごい！  
こだわりの健康食パンコーナーがあり……、  
野菜トーストに……、セレブ御用達の食パンまで！  
コラーゲンたっぷりの食パンや、  
ダイエットフランス食パンなどなど……。  
朝の食卓がほんとうに楽しくなりそうです。



いろんな種類の食パンが、ずら～り！

このプランタン工房さんは、  
優れた技術やサービスを通じて地域の発展に貢献する  
堺の企業に与えられる「堺技衆(さかいわざしゅう)」  
の称号を持たれています。

<http://www.sakaicci.or.jp/wazasyu/html/>

「小松菜」パンは、テレビでも紹介されました。



大好評！小松菜パン



ついに出了！穴子サンド

### そしてついに！！！！

堺の特産物である「穴子」とパンのコラボが完成したのです。  
堺技衆だからこそ、なせる技！なぜ、こんなに感動しているかと言うと……、  
私のクライアントに穴子屋(卸し会社)さんがおられて、以前より、  
「穴子のパンってできないのかなあ？」って提案していたからなんです。  
さっそく、お昼ご飯として頂きました。美味しかったあ～。

実は、このプランタン工房さんは、「夕張メロンパン」でも有名なお店。  
焼き上がり指定時間前には行列ができ、あっという間に売り切れてしまいます。  
(時間を確認してから行ってくださいね。)店内にはたくさんのメッセージが書かれていたり、お土産用のかわいい箱も用意されているなど、とても素敵なお店です。



これが噂の夕張メロンパン



お土産にもいいですね

### 「こだわりの創作パン屋」株式会社プランタン工房

大阪府堺市堺区櫛屋町東1丁 2-12

TEL:072-224-0722 FAX:072-224-0889

AM7:00～PM7:00 火曜日定休日



## いいパン屋さんの条件とは？

### アンケート結果発表！

いいパン屋さんの条件とは、何だと思われますか？

パンのおいしさ…

果たしてそれだけが条件なのでしょう？

今回パン好きの方100人にご協力いただいて

アンケートを取って見たところ、

右のグラフのような結果となりました。

アンケートの集計方法は、

企画からクリンリネスまでの9個の大区分に分け、

企画の中でも、ベンチマーク(情報収集)やアンケート、

新商品の発信など5項目に細分化し、

45項目中重要だと思う5項目に5～1点で評価しました。

その45項目中TOP3は、

第1位→品揃えが豊富《店舗販売(商品内容)》

第2位→店員の笑顔《ホスピタリティ教育》

第3位→3S(整理・整頓・清潔)運動が実施されている《クリンリネス》でした。

その他では、

・商品やお店の「こだわり」についてメッセージが書いてある《店作り(店舗)》

・お客さまの声を聞いている(アンケート)《企画(試作・原価計算)》

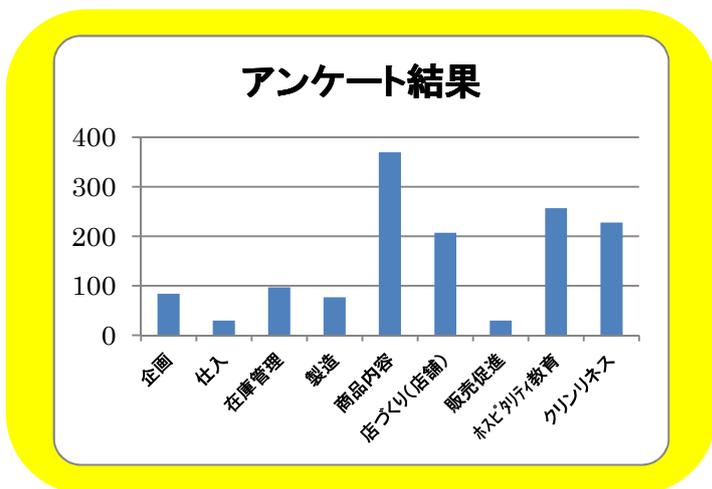
・目玉商品がある《販売促進》

なども票が多かったです。

品揃え・メッセージ・アンケートなどパンそのもののおいしさに対する「こだわり」と

店員さんの笑顔や気配りがあるお店が、パン好きの方にもう一度いきたいと思わせるお店だと言えるのではないのでしょうか。

アンケートの詳細が気になる方は、気軽にメールなどでお問い合わせください！



品揃えがNo.1!



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

1. 身近なパートナーとしての税務顧問
2. 「現金管理」や「目標管理」を中心としたショップ経営のサポート
3. 「儲かるお店をつくる5ステップ」など繁盛店セミナー・講演
4. 会計業務全般請負(業務改善～入力代行)

〒541-0048 大阪市中央区瓦町3-2-15 本町河野ビル2階

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



税理士 小笠原／河原事務所

### 編集後記

みなさん、こんにちは！今月号はいかがでしたか？

弊所では、事務所のスタッフの誕生日ごとに毎回お祝いをしています。

8月3日は、パン屋税理士こと河原さんの誕生日でした。

スタッフ全員からのメッセージが書かれた手作りのお誕生日カードにもパンがあるのが見えますか？

いくつになっても誕生日を祝ってもらうのはうれしいことですよね。

では、今月もご意見・ご感想お待ちしております♪(澤田 典子)



満面の笑みのパンチーム！！