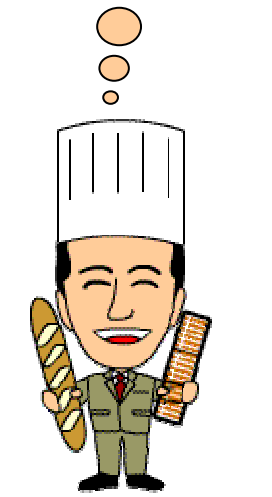
焼きたてパン新聞 “ほっかほか”

2009. 10. 12
第16号

今月のメニュー

1. あなたの街のパン屋さん
2. 「夏まつり」レポート
3. 繁盛店の条件
4. 事業内容



こんにちは！パン屋税理士の河原です。9月に行われた第2回パンイベント「夏まつり」には多数ご参加頂き、ほんとうにありがとうございました（2、3面掲載）。そして、夏のイベントが終われば･･･、いよいよ味覚の秋へ突入！わくわくしますね。おいしいパン、素敵なお店を、どんどん紹介させて頂きます。ご期待下さい。（河原）

あなたの街のパン屋さん！～フロイン堂～

本日は、パン屋さんの老舗といわれる神戸市東灘区の「フロイン堂」さんにお伺いしました。阪急神戸線「岡本駅」からすぐのお店は、神戸でもお洒落な学生が多い場所として知られています。パンが焼きあがると、その時を待ちわびていたかのように、次々にお客様がパンを買いに来ます。焼きあがったパンは、あっという間に売れてしまうので「予約しないと買えないパン」としても知られています。

お店に近づくとパンのいい香り

山食パンが焼きあがりました！

現在でも、初代の味を受継ぎ、機械を使わず、手で捏ね、レンガの窯で焼く手作りパンは中はしっとり、外はパリッとして、毎日食べたくなる美味しさです。そのなかでも「山食」は、昔から大評判！！なんですよ。

1932 年（昭和 7 年）に、フロインドリーブの支店として創業し、終戦後に「フロイン堂」として開業しました。現在は、三代目の竹内隆さんが、二代目の善之さんの技を受継ぎながら一緒にパンを焼いています。「幼い頃から自然にパン屋になることが決まっていました（笑）。」とおっしゃる隆さんは、大学卒業後、

味を守り続ける 3 代目の竹内隆さん

ライ麦パンは少量販売してくれます

本格的にパンの道へ進みました。パンに対してとても情熱的で、「お客様はどんなパンが食べたいのか？」、「3代目の味をどう伝えたらいいのか？」を考え、葡萄酵母を使った田舎パン、ライ麦パンを独学で勉強されました。完成するまでは、失敗の連続で、あまりに根をつめてしまい一度倒れてしまったこともあるそうです。そんな苦労を重ねたうえ完成したライ麦パンは、ライ麦を100％使用し、はじめての方でも食べやすい酸味になっていますよ。チーズ、蜂蜜と合わせるとさらに美味しく、またオープンサンド風にキャベツを　塩・こしょうで炒めハム・ソーセージをのせて食べてもよく合います。ただ単に、パンを作って売るだけではなく、自らお客様とお話しすることで、パンの説明や食べ方も提案できるとおっしゃいます。バターケーキあんドーナツも、一度食べるとまた食べたくなる美味しさです。これらは必要な量だけ買うことができるようになっているのも嬉いですね。ぜひ、パンは事前に予約のうえ、隆さんに会いに行ってみてください。美味しいパンの食べ方を教えてくれるはずです！（取材：園田　敦子）

フロイン堂
兵庫県神戸市東灘区岡本1－11－23　　電話（078）411－6686
8：00～19：00　日祝定休日　　＊事前に予約がベターです。
阪急電鉄神戸線「岡本駅」下車、南へ徒歩1分
JR 神戸線「摂津本山駅」北へ徒歩4分

～焼き上がり時間～
午前 11：00　田舎パン・ライ麦パン
午後 12：30　アンドーナツ
午後　2：00　食パン（1回目）
午後　4：00　食パン（2回目）
＊焼き上がり時間は、季節により多少前後いたします。

第2回　パンイベント「夏まつり！」レポート！！

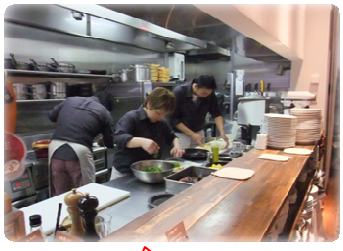
第2回パンイベント「夏まつり」にご参加いただきありがとうございました。
2日間で60人以上の方にお集りいただけました！
お料理やイベントの進行のアドバイスを頂いた、パンデュースの米山雅彦シェフ、
田渕浩佐シェフ、パン・お菓子ラボ「エコールドグレース」主宰の斉藤貞子先生、
そして、ご参加いただいたみなさまのご協力により、今年も無事成功させることができました。
みなさまからいただいたアンケートのご意見・ご感想は、今後よりよい新聞や企画に出来るよう、大切にさせていただきます。
今回は残念ながらご参加できなかった方は、次回以降ご期待下さい。
それでは、第2回パンイベント「夏まつり」の様子をご紹介します。

米山シェフ特製の
welcome カンパーニュ

テーブルの上は常にお料理で
いっぱい！

←米山シェフの乾杯で
イベントがスタートしました。

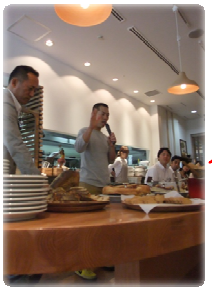
←米山シェフが目の前でパンを切り分けて下さいました。田渕シェフは、お料理が出る都度、説明をして下さいました。



おいしいお料理を作ってくだ
さったアドパンデュースの
みなさん。

←斉藤先生は、
パンのワールドカップの話やアルザス地方のパン作りについてお話して下さいました。

岐阜からグルマンの
鈴木シェフがご家族で来て
下さいました。



質問にもとても
気さくに答えて
下さる米山シェフ

斉藤先生の素敵なお話にみなさん
真剣です。
水曜日は、お忙しい中、日航ホテル
の高野シェフや志津屋の小林シェフ
も来て下さいました。

ノッポで賞の浦田シェフ

有名シェフも勢揃い！
左からフルニエ坂田シェフ、
ア・ビアント松尾シェフ、
ミル・ヴィラージュ渡辺シェフ

2時間半ではとても食べきれないほどたくさんのお料理を作って下さいました。
それがどれもおいしいんです！！食べきれなかったお料理やパンは、みなさんで分けてお持ち帰り。エコですね。
また、お土産には、米山シェフが特別に普段お店には置いていないパンを作って下さいました。これには、みなさん大好評でした！！

途中、ゲームタイムでは、
「シェフに作ってほしいパンは何ですか？」というアンケートの答えで米山シェフ、田渕シェフ、浦田シェフ、河原の４人がおもしろい、作ってみたいと思ったパンを書いた人にそれぞれからプレゼントを渡しました。

１日目の受賞者の方々です。

２日目の受賞者の方々です。

このイベントで、みなさんがよりパンが大好きになれましたら幸いです。
最後になりましたが、ご協力くださいました米山シェフ、田渕シェフ、アドパンデュースのみなさま、そして斉藤先生、いろいろ無理を聞いてくださいまして、本当にありがとうございました！
パンを通じてお会いできたみなさんとまたお会いできる日を楽しみにしております。

「ご参加いただいた方のご意見・ご感想」

ご感想

・シェフの心のこもったお話や、チョットした想いを聞けて凄くあたたかい時間だと感じました。
・企画・進行に丁寧で暖かさがあふれている。パン・料理・サービスと参加者の方々も最高でした。
・おいしくて、思ってた以上にお腹一杯になりました。もっと食べたいのにお腹の中が受け付けないのが残念でした（笑）

次回のイベントへの提案

・パンを作ったり、参加者同士の交流をできれば良いな。
・なにかゲームをしたい。ビンゴ大会や座談会など。

今回ご参加いただいた方
みなさんに、次回も参加したいと
喜んでもらえました！！

感謝の気持ちを込めて、
花束贈呈

いつも素敵な斉藤先生にも、
感謝の花束を。

繁盛店の条件とは？

SMBC（三井住友BK）コンサルティングのデータ（'07 年）によると、パンに対する1人当たり年間支出額は、1万413円と安定推移していますが（前年比 103%）、一方でパン小売業（製造小売）の事業者数は、1万1342件と5年前に比べて400件以上減少しています。つまり消費は決して落ちていない・・・、そんな中、お客さまからの厳しい取捨選択が行われている、ということだと思うのです。この数字が表す意味と、前号で紹介させて頂いた「いいパン屋さんの条件」のアンケート結果とあわせてみると、お客さまに選択されるお店の条件が見えてきたように思います。そこで今回、私が常日頃から取り組んできた事例も加味して、**「繁盛店の条件」**を整理しましたので、参考にしてみて下さい。

【繁盛店の条件】

1. 成果として・・・利益蓄積
- **（1）坪当たり売上高**
- **（2）1人当たり生産性**
- **（3）経常利益率**

2. 状態として・・・行列ができている
- **（1）おいしいパン**
- **（2）欲しいパンがタイムリーにでる**
- **（3）品揃えが豊富**
- **（4）店員の笑顔（ホスピタリティ）**
- **（5）3S（整理・整頓・清潔）**
- **（6）+キラーコンセプト**

～坪当たり売上高～

まずは「お店経営の成果」として、どのような数字があがれば、繁盛店といえるのか、についてです。

お店の規模によって売上高は違いますが、「この広さなら、いくらくらい売り上げないといけない」という指標はあります。

例えばSMBCのデータによると、平均20坪くらいのお店の指標で約12万円。坪当たりにすると約6，000円になります。

この指標を**「坪当たり売上高」**と言います。

坪当たり売上高6，000円・・・、これでは広さと販売個数の関係から回転が弱く、タイミングが悪いと販売ロスになる可能性が高いと思います。繁盛店であれば、坪当たり売上高が8，000円以上欲しいですね。（次回は「1人当たり生産性」についてです。）

上記の内容について、これからシリーズで詳しい解説をさせて頂きたいと思います。

（計算式） 日額売上高÷店舗坪数＝坪当たり売上高

※坪数を売場だけ、又は工場だけで計算する場合もあります。

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？
朝のとあるテレビ番組で見たのですが、最近、女子高生や
大学生を中心に、パンのストラップが流行っているそうです。
右の写真の大きい方のストラップは直径10センチもあるんです。
パンの香りもしますし、気付かず食べちゃいそうですよねー。
もちろん河原の携帯にももう少し小ぶりのがついていますよ♪
皆さんもお揃いでいかがですか？笑
（澤田 典子）

やわらかいので握ればストレス発散にも！？