

今月のメニュー

1. あなたの街のパン屋さん
2. ハートベーカリー 21 クラブ
2010年通常総会
3. 繁盛店の条件とは？
4. 事業内容

ゴールデンウィークはいかがお過ごしでしたか？

いよいよ行楽シーズン到来！このゴールデンウィークも最高の天気でしたね。みなさんは、どこにお出かけになりましたか……って、パン屋さんにとっては逆に受け入れる側でしたね(汗)。梅雨に入るまでのこの季節、アイデアいっぱいのパンがお店を彩っています。いろんなお店に見学に行くのも刺激になっていいのではないのでしょうか。でも、食べ過ぎには注意して下さいね。それでは、“ほっかほか”今月号もお楽しみ下さい。(河原)



可愛い莓のデニッシュ

あなたの街のパン屋さん ~有名ホテルのパン~

みなさん、こんにちは！今日は、パン作りに熱い情熱を燃やす炎のシェフをご紹介します。ホテル日航大阪 調理部 製菓(製パン担当)高野義弘シェフです。



高野義弘シェフです

ホテル日航大阪は、大阪のど真ん中に位置し、大阪市営地下鉄御堂筋線心斎橋駅直結と便利がよいため、大きな催しごとや、団体客の宿泊に多く利用されています。

高野シェフは、このホテルで料理5年、パン作りに携わり14年、長くて厳しい修行を経てこられました。いつも「もっと喜んで食べてもらえる美味しいパンを作りたい！」とその想いを大切にこられました。入社当時は、今の時代では考えられないような職人魂を叩き込まれてきました。その中でも、上司である製菓の橋本洋一ヘッドシェフには、あたたかい指導を受け、創意工夫ができるパン作りの環境を作ってもらえました。今では、ホテルでパン作りのリーダーとして、若い人たちにパン職人としての心と技術を伝えていらっしゃいます。

一般的なパン屋さんとは違い、ホテルでのパン作りには課題がいっぱいあります。労働時間がきっちり決まった限られた時間の中で、小さい子供から年配の方までが美味しく食べられるソフトなパンをたくさん作らなければなりません。ただでさえパン作りには時間がかかるものなのに、団体客宿泊の朝食では、短時間で何百人ものパンを用意しなければならないのです。さらにホスピタリティを大切にするホテルのレストランでは、品不足は絶対に起こせないのです。「お客様の数や好みを毎日予測して作る」ことこそが、ホテルベーカリーの醍醐味なのです。

少しでもレストランのお料理を美味しく召し上がって頂けるように、レストランシェフから注文やアドバイスをいただくそうです。なかでも、高野シェフが尊敬しているヘッドシェフがいらっしゃるということで、今回はそちらでパンを食べさせていただくことになりました。ホテル3階にあるフランス料理「レ・セレブリティ」です。

その日は、特別に河原事務所総動員で行ってきましたよ！

レストランは、ホテル業界では最高峰といわれるだけあって、接客はもちろん料理も素材からこだわっています。ヘッドシェフを務める小西太郎シェフは、調理する料理に使う素材は、生産者のところへ直接足を運び、愛情たっぷりに育てられた素材ひとつひとつのお話を聴いてくるそうです。そうすることで、その素材がもつ美味しさを最大限に引き出すことができるそうですよ。お料理は、口だけで味わうものではなく目でも味わい、心も体も元気になるように「心で創る一皿」を常に心がけていらっしゃいます。



食べるのがもったいないくらい美しい！

あまりの美味しさに、食べ過ぎてしまう……(笑)、そんな声にこたえて、野菜たっぷりのメニューが豊富な

ですよ。「ヘルシーなのに野菜本来の甘みがたまりません。」と女性に大人気なんです。

さらに小西ヘッドシェフは、野菜のことをみなさんにもっと知ってもらいと考え、年6回、ベジタブルマイスター中沢るみ先生をお招きして、野菜料理を食べながら野菜の知識を深めてもらう「ベジフルセミナー」を開催しています。お土産には、野菜をふんだんに使ったパンがいただけます。詳細はホームページにて掲載しています。お問い合わせ、お申し込みはお電話にて受付けていますので、ぜひ、ご参加くださいね！



パンはこちらで食べてくださいね！

写真右側：小西ヘッドシェフ

いよいよ、待ちに待ったパンが出てきました！今日は・・・なんと6種類！種類の多さに驚きです。どれから食べようかと迷い・・・そして、パン好きの私たちは全種類いただきました(笑)。

ホテルでのパン作りは、常に時間との戦いです。そのため、主に新鮮なピューレを使用しています。季節に合わせて季節限定のパンも作っています。ソフト感のあるパンをつくらなければいけないので、特にそこには創意工夫を凝らしているそうです。では、その一部をご紹介します！

『バゲット』

外はサクッと中はふんわり！
ソフトな食感を出すために短時間発酵にしています。



大人気の『くるみパン』

きな粉をまぶした黒糖入りのクルミパン。低温でじっくり時間をかけて焼いています。

1番人気『レーズンパン』

ライ麦を入れることで、美味しく仕上がっています。ライ麦の使用量、焼き時間に苦労しました。



『ゴマのパン』

作りはじめて10年近くになる1番思い出のあるパン。ゴマを練り込み、食感を出すために少しセミハードに仕上げています。

『グリーンアスパラのパン』(季節のパン)

季節に合わせて枝豆やかぼちゃなども使い作ります。

『ココナッツのパン』

白いハイジのパンをもっちり、ソフトに仕上げました。南国をイメージして作ったパン。高温でさっと焼き、しっとり感をだすため、袋に入れて一晩ねかせています。



お手本を見せながら教えます

今回は、特別に厨房にも入らせて頂きました。驚いたことに、スタッフは3人しかおらず、ホテルのパンを毎日焼くのはそのうちのたった2人なのです。そのため、いかに短時間で効率良く、おいしいパンを焼くかを考えて行動しなければなりません。高野シェフは、一緒に働くスタッフたちが、パン作りを日々の業務に追われて機械的な作業になってはいけないと思い、自ら率先して休日や仕事が終わってからパン屋さんへベンチマークに行ったり、パンの勉強会などにも積極的に

参加されています。そして、少しでも良いと感じたことはすぐに取り入れ、スタッフに伝えていきます。また、少しでもパンづくりを楽しんでほしいので、丁寧に優しい指導を心がけているそうです。特に、コミュニケーションは大切にしています。厨房前で取材をしていると、若い従業員がみんな高野シェフに明るく挨拶し、話しかけていきます。私まで笑顔になってしまう光景でした。若いスタッフからとても慕われています。これからも、心の磨かれたパン職人の育成に情熱を注いでくださいね。

(取材：園田 敦子)

『ホテル日航大阪』

大阪府中央区西心斎橋1丁目3番3号

フランス料理『レ・セブリティエ』

電話：(06)6244-2472(直通)

<http://www.hno.co.jp>

営業時間 昼食 11:30~14:30

夕食(平日) 17:30~19:30

(休日) 17:00~

Heart Bakery 21 Club 2010 年通常総会

4月22日(木)ハートベーカリー21クラブの2010年度総会に出席してきました。

まずは、大熊会長(フラワー)の挨拶。これからのリテールベーカリーの動向と、そんな状況におけるハートベーカリーの役割について、熱く語られました。

続いて2009年度事業報告として、実施された勉強会の内容をもう一度振り返りました(下記詳細)。

6月 メルク古山シェフ

テーマ「手捏ねによるグルテン形成のメカニズムを解説」

8月 K. YOKOYAMA横山シェフ

テーマ「焼きたてパンとデリを楽しむ会」

10月 レ・フレイム・ムトウ武藤シェフ

テーマ「ワンランクアップのための品揃え、手作りフィリングとクッキー類」

1月 サンジェルマン山崎シェフ

テーマ「季節の素材を使ったパンとバレンタイン向けのクグロフ」

3月 デイジイ 倉田シェフ

テーマ「香り高いフランスパンからドイツのケーキ、ザントクーヘンまで」



フラワー 大熊シェフ

「お客さまから選ばれるお店作りを勉強し、目指していきましょう！」



メルク古山シェフ



K. YOKOYAMA横山シェフ



サンジェルマン山崎シェフ



デイジイ 倉田シェフ

パン職人ではない私が、この講習会に参加する理由は①会活動の応援(業界全体の活性化につながれば…)や②新たな出会いがあることももちろんなんですが、③講師を務められるシェフのパン作りに対する熱い思いや、参加されている方々の経営に対する考え方・夢(時には悩み)を聞くことができるからなんです。

会計報告が全員一致で承認され、総会は無事終了、会場を代え、ほぼ全員参加で懇親会が開催されました。そこでは、総会に先がけて行われた「食パンコンテスト」の優勝者が発表されました。



15人のシェフが参加。味はもちろん、形も価格も様々な食パンがズラリ！



フルニエ坂田シェフの優勝スピーチ



故山村社長を偲んで、献杯



フルニエ坂田シェフの優勝スピーチ

コンテスト会場では、各シェフが腕によりをかけたこだわりの食パンがズラリと並び、順番に試食をしていきます。どのパンも、もちろんおいしい！「この中から一つだけ選ぶなんて…」と悩んでいるうちに気がつけば何往復もしていました(お腹一杯)。そして、シェフ達が見守る中(?)、緊張しながら私も一票を投じました。そして結果は……、フルニエ坂田シェフの食パンがグランプリとなりました(さすが!)。おめでとうございます。また、懇親会においては、本年3月14日に永眠された故山村一政ベーカーズタイムス社社長を偲んで、献杯が捧げられました。私が「パン屋税理士」の肩書きで、初めて別のパン屋さんの会に参加したとき、「その肩書きおもしろいなあ〜！」と満面の笑顔で接して頂き、戸惑い気味の私の気持ちを和らげて頂きました。

やさしい笑顔と落ち着いた低音の声、忘れることができません。心よりご冥福をお祈り申し上げます。(河原)

繁盛店の条件とは？

今回からは、行列ができるほどのお店になるための「繁盛店の条件」についてお伝えしていきます。まずは絶対条件と言ってもいいでしょう。「おいしいパン」についてです。いろんな評論家の方（最近ではパン好きがこうじてブログにお店の評価を書き込まれる方も）が味を評価されています。だけど基準って何なんでしょうね。感覚（味覚）については、ほぼ主観です。ある人がおいしいと言っても、別の人からするとそうでもなかったり。確かに味を客観的に判断するのは難しいと思います。じゃあ何を基準に判断すればいいのでしょうか。私は、パン作りに自信をもっているかどうか、だと思っています。つまり勉強した数だと思うのです。

【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) 自己資本比率(又は資金残高)

2. 状態として…行列ができています

- (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

～おいしいパンの判断基準～

- (1) パンの講習会によく参加している
 - (2) 社内においても勉強会の実施している
 - (3) 新商品開発の年間計画がある
 - (4) 「〇〇パンと言えば〇〇店」と言ったNo. 1 商品がある
 - (5) お客様の声を聞き、商品に対するこだわりを表示している
- 私自身がおいしいと感じたり(あくまでも主観です)、イベントの際にアンケートをとったりしても、出てくるのは「やはり！」と言ったお店のお名前なんです。なぜなら、そんなお店のシェフ(オーナー・スタッフ含め)ほど、よく講習会や交流会に参加されているのです。何人かのシェフに「なぜ講習会に参加するのか？」を質問してみました。すると①講師の技術を学んで自店に取り入れる。②他の参加者との情報交換。③自分のやり方がすべてではない。パン作り

には、まだまだ先がある。という答えでした。「パン作りに自信があるかどうか、お客さまは気づいている」という意識をもって、お店を判断する業績管理の指標に(1)勉強(外部講習・内部勉強会)の回数、(2)新商品開発件数、(3)情報収集(ベンチマーク・アンケート)件数を設定し、行動管理することをおすすめします。

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

先日、梅田の kitchen kitchen に行きました。そこで見つけたものが、右の写真にうつっている食パンの形をしたブラックボード消し(105円)です！ブラックボードやお花もすべて105円で、家に帰って工作開始。なかなかかわいく出来たと自慢の作品です♪ただ肝心のチョークを買わなかったのも、まだ使われていないまま飾られています。。笑事務所のcafeにも置こうかなー。

今月のほっかほか新聞はいかがでしたでしょうか？ご意見・ご感想をいただけたら幸いです。(澤田 典子)



食パンの形をしたブラックボード消しです。