

今月のメニュー

1. チームで目指す!
2. HeartBakery
春の講習会
3. Refrain(ルフラン)
続々とオープン!!
4. 業務内容
5. 編集後記

【チームで目指す!】

「喜多君、入社おめでとう! そして、事務所に来てくれてありがとう。」
平成 24 年 4 月、新年度を迎え、初めての試みですが、ささやかながら河原事務所の入社式を開催しました。「今から約 25 年前、私が初めてこの業界に入った時、師匠出口正門先生から頂いた言葉があります。

『丘たらず、行かば千里の末も見ん、牛の歩みのよし遅くとも』

仕事をしながら、資格を取ることの難しさ、しかし一歩ずつ歩を進めれば、いつか目的地にたどり着く。そんなメッセージを頂きました。また、偉大な先輩であり、学びの師である小笠原士郎先生からは、税理士試験 1 科目合格した時に、『よく頑張ったね。「0」と「1」では、大きな違いなんだよ。偉大なる一歩おめでとう。』と、力強い言葉を頂きました。人生の岐路において、誰かに頂いたメッセージは、大切な時に力になってくれます。今日、私は喜多君にメッセージを送ります。それは、『人生二度なし(森信三先生の言葉)』だからいっぱい失敗して学んでください。何もしない(失敗しない)人生は、おくらないでほしい。これから一緒にたくさん失敗していこう! これから一緒にたくさん

学んでいこう! 事務所に来てくれて、ほんとうにありがとう。」



今年「チーム河原」でいきます!

全員で、「経営理念」を唱和したあと、正式に社員としての辞令を出しました。そして、新社会人として、持っていたらいいと思った記念品と、経営計画書のハンドブック(手作り)を贈呈。そして喜多君から、「がんばります!」と新社会人としての

力強い宣言。池田君と平野さんにも、ささやかな記念品を贈呈させて頂き、平成 24 年度、河原治税理士事務所入社式を終りました。また一段と結束が強くなったような気がします。

私たちが目指す方向は、すべて『経営計画書』にあります。後は実行するのみ! 個人個人の頑張りだけではなく、チームとしてその目標達成を目指します! これからのチーム河原をご期待ください!



手作りのハンドブックです

河原 治



3月27日(火)、ハートベーカリー21クラブ主催のパン講習会を少しかお手伝いさせていただきました。講師は、サ・マーシュ西川シェフとア・ビアント松尾シェフのお二人。漫才(?)のようなトークを交えながらも、手際よく美味しそうなパンが出来あがっていきます。その華麗な手さばきを写真におさめようと傍に行くと、焼き立てのパンのいい匂いが漂ってきます。思わずパンに手が伸びそうになりましたが、



焼きあがったパンです。美味しそう!

パンを写真に撮って食べたつもりになり、お腹が鳴り続ける中、お昼まで我慢しました。待ちに待ったお昼には、美味しいパンとスープをいただき、大満足でした。午後からも講習会は進み、途中で西川シェフがパンを成形されている時に、「是非この機会に手伝ってください」と声をかけると、今まで座って受講されていた方がどっと前に押しかけ、あっというまに人だかりができました。さすがパン好きの方々ばかりです。感心していると、横にいた

河原から「行ってこい!」と背中を押されましたが、パン作り未経験の私がお手伝いするとかえってご迷惑だと思いご遠慮しました。(すいません。本当はビビって前に行けず、帰ってからとても後悔しました。)次のチャンスは逃さないために、この春は、どこか30代・男性・初心者者を参加させてくれるパン教室を探して、初めてのパン作りに挑戦したいと思います!(池田晃幸)

コラボ講習会ならではの漫才(?)
トークもあり、なごやかに進みました。



総勢約 100 名!
みなさん真剣に受講されていました。

Refrainが続々とオープン！

北摂の老舗ベーカリーRefrainが、この春続々とオープンです！まずは大阪市北区樋之口町に新たにオープンしたスーパーイズミヤ。その1階に**Refrain天六樋之口店**がオープンしました(3/23)。梅田や京都などで展開する某有名ブーランジェリーで活躍してこられた山田シェフがFCとして開業。食パン「やまびこ」など従来のRefrainブランドをメインとしながらも、この店オリジナルの商品も展開されています。大阪市北区内にありながら、マンションが立ち並ぶ住宅地。住民の間では「本格的なパンが食べられる」と、すでに口コミが始まっているそうですよ。(AM9:30オープン、無休、駐車場有)



川西市久代2丁目 13号線沿い

続いて4月にオープンしたのが、**ベーカリー&イタリアンレストランRefrain川西店**。国道171号線、北村交差点を北へ上がってすぐ。駐車場も完備されていて、休日に家族で食事をしに行くのもいいですね。オープン前の4月11日、スタッフ2人と一緒に、レセプションに伺ってきました。お昼過ぎに到着したのですが、お店の中は、まるでもうオープンしているかのように、賑わっていました。オープン前に関係者を招いてのレセプション。パンの試し焼きやオペレーションの確認の意味もありますが、



「お陰様でこのようなお店ができました。」とお披露目をするので、関わった人たち全体で「お店を盛り上げよう！」という気持ちになれますよね。繁盛店の秘訣の一つだと思います。入口すぐのスペースがベーカリーコーナー。お馴染みのRefrainブランドがズラリ！新店オープンを記念して、新作パンも登場していました。また、セットメニューも充実したレストランは、明るくカジュアルな雰囲気。きっと川西の名所になることでしょう。川西市久代 2-14-1 **4/20 オープン！**



ズラリと並んだパンと可愛いピザ窯。レストランも明るい雰囲気でした。

わんこそばのようにパスタをたிரらげる池田君

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・勉強会
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3階

TEL:06-6205-8211 FAX:06-6205-8212 e-mail:info@bakery-no1.com



編集後記 暖かくなってきましたね。前回の facebook ページに続き、今回は私達のホームページを紹介させていただきます。この度 3 月末より新しく、ショップ向けのホームページを公開しました。今までのベーカリーサイトとは違い、ショップや雑貨店等の情報をこちらから発信しております。また、私たちスタッフによるブログもホームページにて公開しています。いろんなイベントやセミナーの告知、事務所内でのあんなことやこんなこと、セミナーを受講しての感想や日々感じたこと等…池田と私の様々な奮闘記…ご期待ください！もちろん facebook ページにも更新情報が流れますので是非こちらからもお願いいたします。(喜多 泰友)



←ショップ向けホームページのトップページの様子です。

スタッフによるブログ、親しみやすい内容を目指しております。今後の更新にご期待ください。ご興味のある方は「**ショップ 小売 税理士**」で検索してみてください！