

焼きたてパン新聞 “ほっかほか”

2014丸菱総合展 ~7/8→7/9 グランメッセ熊本にて開催!

今月のメニュー

1. 2014 丸菱総合展
2. パンと和の
マリアージュ
3. パン屋訪問
4. 事業内容
5. 編集後記

make ideat 2014

7/8 (8/15)

7/9 (8/16)

今回の総合展2014は「Make」をテーマに開催されるそうです。作る:product、造る:produce、創る:creativeの3つの「つくる」を商品づくり、人づくり、未来づくりをコンセプトに展開。「ものづくり」の原点を見つめ直し、新たなビジネスチャンスを広げる要素の詰まった展示会です!

フルニエ坂田シェフとのパネルディスカッションもお楽しみに!!

◎オーナーシェフと税理士と一緒に考えるこれからのお店作り

お客様のことを考えたパン作りとお店経営までこれからのベーカリーのお名前作りを考える。

大阪の繁華田パン工舎フルニエ坂田シェフによるシニア世代のためのパンや食育を考えたパンなどお新種のことを考えたパン作りを体験していただきます。パネル・ディスカッションでは、パン屋の税理士河原治氏とベーカリーがこれから取り組むべきお店の経営を実例を交えながらお話ししていきます。

講 師 / パン工舎フルニエ 坂田 隆敏 氏
冠産税理士事務所 河原 治 氏
実施時間 / 曜日 10:00~14:00
パネルディスカッション / 毎日 14:30~16:00



坂田 隆敏 氏



河原 治 氏

オンリーワンフードアドバイザー

Only One Food Adviser

商売繁盛のサポートで業界オンリーワンの存在になる。丸菱さんの理念は私の想いと一緒です。共にパン屋さん、お菓子屋さんをサポートさせて頂きたいと思えます。

←(昨年のパネルディスカッションの様子)



会場 / グランメッセ熊本
〒961-2355 熊本県上益城郡熊本市東 1010

河原 治 氏 (税理士事務所: 冠産税理士事務所)

河原 治



今年の夏も、パン教室のお手伝いをさせていただきます。「パンと和のマリアージュ」という名前で大阪にて開催され、シェフ押しパンが朝昼夕のお食事の各シーンに合わせて発表されます。どのようにパンが出てくるのか、いまから楽しみです。実は先日、打合せに参加した時、「この食材とこれを合わせてみただけですけど、どうでしょうか。」と、あるシェフの試作パンをいただきました。テーマに「和」があるということから、選ばれた食材。「パンに合うのかな?」と思いながら口にすると「意外に合う」というだけでなく、「元々こういうパンがあったのかな?!」と思うほど自然とマッチしていて、とても美味しかったです。しかし、シェフ曰く「まだまだ試行錯誤中なんです」とのこと。改めてパン職人の技術の高さ、研究熱心な御姿に驚かされました。この講習会



豪華プレゼントです(^-^)

では料理の提案ということで、和食職人やパティシエも参加されます。今までにない新しいパンの講習会になりそうです。また、参加者全員にグラス、プレート、ランチョンマットがプレゼントされるそうですよ(左写真)。当日はイベント会場にて、関西の人気ブーランジェリーやメーカー様による様々なブースも出店する予定です。とてもにぎやかな講習会になりそうですね。日時は2014年7月15日(火)10:00~16:00、場所はイッセエスタ大阪エスタ館5F、費用は10,000円です。お申込みは河原事務所でも受け付けています。メールフォーム(<http://www.bakery-no1.com/contact.html>)に「パンと和のマリアージュ」と書いてお申込みいただければと思います。(喜多 泰友)

故郷高知へ帰省～イワゴーさんへ行ってきました！

行ってきました！高知の有名ベーカリーイワゴーさんです。実は私の出身が高知で、先日里帰りをしてきた時に両親と3人で訪問させていただきました。イワゴーさんのモーニングは高知で大人気なんです。お客さんがひっきりなしに入れ替わっていて、常に待っている状態です。それが朝からランチの時間にかけてずっとだそうです。やっぱり焼きたてのパンをすぐ食べられるのは魅力ですね。ほんとに美味しかったです。並ぶ理由がわかります。両親とも久しぶりに一緒に食事をして色々な話もできました。また、フラメンコショーやジャズライブが楽しめたり、イベントにも力をいれられています。パン屋さんでライブが楽しめるようなところってなかなかないですよ。^^
とってもオシャレで素敵なお店です。パンも200種類以上の品揃えで、その一つひとつに可愛いポップがついてありました。奥様が気持ちをこめて手書きされているそうです。センスのいいお店のインテリアはすべて奥様が考えられているそうです。自分が美味しいと思ったものはたくさんのお客さまにも食べてもらいたい！！ならばどこに置けばいいのか？など岩郷社長の想いとこだわりを少しだけ教えていただきました。高知へお越しの際はぜひ行ってみてください。岩郷社長、奥様、お忙しいなか、お付き合いくださり本当にありがとうございました。(古味 千昌)



ガラス張りで外観も素敵なお店です。



モーニング美味しかったです！



パン屋さんにピアノが！？



美味しそうなパンがたくさん！



奥様手書きの可愛いポップ



お店の中で制服姿の岩郷社長と一緒に

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 ウサミビル3階(旧 本町河野ビル)

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



編集後記 6月13日(金)に事務所メンバーで「大阪城ナイトラン」に参加します！きっかけは今年の10月26日の大阪マラソンにエントリーしたことでした。マラソンの話をしているうちに皆の中で走りたい気持ちが高まってきて、他に走れるイベントがないか探して見つけたのが大阪城ナイトランです。月一くらいのペースで定期的開催されているようで、事務所からも近く、金曜日の仕事終わりと参加しやすい時間帯でした。距離は10キロなので、密かに設定した目標タイムで完走を目指します！当日はこの日のために購入した「ふなっしー」のTシャツを着て走りますので探してください(笑)。しっかり準備して完走します！(池田 晃幸)



完走するなっしー(笑)