

夏のイベント盛りだくさん！

今月のメニュー

1. 夏のパン教室：パンと和のマリアージュ
2. PAN メンバーズ総会、7月例会
3. 丸菱総合展
4. 座談会
5. 編集後記

【夏のイベント～パンと和のマリアージュ～】

7月15日、大阪・京都のブーランジェが集まり、今年は「パンと和のマリアージュ」というテーマで和食に合うパンを「朝食」「昼食」「夕食」のシーン別に提案する講習会が大阪(イワセエスタ)の会場で行われ、総勢60名の方に参加して頂きました。8人のブーランジェに加え、パティシエ、野菜ソムリエ、和食職人が加わり、参加企業も、大関、伊那食品など多数あり、野菜農家の方々の協力もありました。講習会が始まると、シェフたちの説明を一生懸命聞きながら、メモを取る受講者の姿が印象的でした。朝・昼・夕のシーンに合わせたパン・デザート・和食が試食で登場、実際に前に出て成形などの体験もありました。また、今回の目玉の一つのマルシェも行われました。シェフ達が持ち寄ったパンや焼き菓子、農家の方々からとれたての新鮮野菜、参加各企業からの製パン材料と、大盛況でした。講習会後の懇親会もプレゼントが盛りだくさんでワイワイ盛り上がりました。様々な新しい取り組みに、たくさんの方が楽しめた素晴らしい一日でした。(喜多 泰友)



【参加シェフ】一斤屋小島シェフ、クスパン楠田シェフ、雨の日も風の日も小島(秀)シェフ、濱園シェフ、ミルヴェージュ渡辺シェフ、小林シェフ、アトリエ竹中シェフ、SOPRANO 宮田シェフ、日仏商事丸岡シェフ、野菜ソムリエ野口様、和食職人奥野様、以上11名でございます。 ※また、多大に貢献いただいたサポートメンバーの皆さま、ありがとうございました。

7月2日(水)にPANメンバーズの総会・7月例会が開催されました。河原事務所が新事務局となって、初の大仕事です。通常の例会と違って、今回は総会ということで決算の報告や今年度の方針を発表するととても大切な会となります。事務局として単独でやるのは今回が初めてです。前任の方に教えていただいたことを思いだしながら、どうすればこの総会がスムーズに進められるのかを考え、シミュレーションも沢山しました。また、今回はいつもと違い、活躍されている会員の方々のいまの声が聞けるパネルディスカッションという面白い企画もあり、いつもより本当にたくさんの方々に出席をしていただけました。懇親会も普段来られない方も見えられたりと、とても賑わっていました。会場の様子を見ながら走り回って、得たものがたくさんありました。幹事の皆さまをはじめ、周りの方々に助けていただいて無事終了することができたと思います。まだまだ改善しなければならない事は山積みですが、今回得た経験は次回に必ず活かしていきたいと思います。パン屋専門税理士事務所としてこのパン業界に貢献したい！という所長をはじめ事務所スタッフ一同の想いが少しでも届いていれればと願います。貴重な経験をさせていただき、ありがとうございました。(古味 千昌)



代表挨拶 たくさんの方が参加してくださいました！



懇親会 盛り上がっていますね

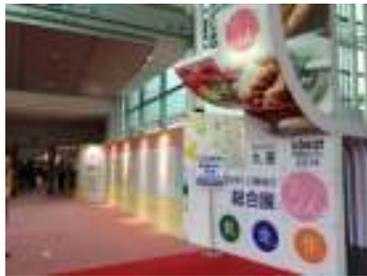


総会では今年度の方針を発表



助けていただきました。感謝！

2014「丸菱総合展」大盛況でした！



昨年に引き続き、今年も 7/8～7/9 に開催された(株)丸菱さんの展示会「総合展」に参加させて頂きました。今回の食品機械と原材料総合展2014は「Make」をテーマに開催。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され「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した。私も微力ながら「繁盛店づくり」について、お手伝いできたかと思えます。



【フルニエ坂田シェフとのパネルディスカッション】

「オーナーシェフが経営上大切にしていること」をテーマに、一緒に取り組んできたこと、これからの課題などを、坂田シェフからお話していただけるように、進行をコーディネートさせていただきました。視点は4つ①パン職人として製パン技術のこだわり。②お客さまとの関わり方、従業員との関わり方。③経営上意識している数字。④これからのベーカリーの役割。重要なポイントは外さないように打ち合わせをしつつも、アドリブを交えながらで(笑)、楽しかったです。

坂田シェフとのパネルディスカッション
バリバリの関西弁…通じたかな？(笑)



【ミニ相談コーナー】パネルディスカッションの時間以外は、一角に「経営相談ブース」を設けて頂き、経営相談を引き受けさせて頂きました。中には「7年前開業した際、会計の事が何も分からず困っていた時に、河原先生のことをHPで知り『儲かる現金管理ノート』を使わせて頂き助かりました。」と、鹿児島のパン屋さんがわざわざ訪ねて来てくれました。こんな素敵な出会いを頂き、感謝の気持ちでいっぱいです。(株)丸菱 本田社長、企画をご提案頂いた田口さん、本当にありがとうございました。 河原 治

成瀬シェフ、坂田シェフ、相良シェフ
たくさんのシェフと出会えました！

ベーカリー 座談会



6月の座談会では「パン屋さんの夏対策」という話の中で夏用のパンが話題になりました。その場では「いいのが出ます。」と期待感を膨らませた小島シェフの「トマトカレーパン(右写真)」が一斤屋で登場していました。美味しそうですね^^
7月の座談会では「開業の前に決めておくこと」という話が多くなりました。ロス対策、袋のつめ方、お客さまとのコミュニケーションの取り方など、座談会ならではのリアルな話が聞けました。現場の話は説得力があり、とても興味深いですね。



スパイシーで食欲
をそそりますね！

※座談会の参加費はワンコイン(500円)でございます。ホームページにアンケートや詳しいご案内がございます。是非ご参照くださいませ。検索キーワード→「パン屋税理士 座談会」
直接お問い合わせいただいても大丈夫です(^-^)-河原治税理士事務所 TEL06-6205-8211 担当:喜多

編集後記パンと和のマリアージュ終了後は、懇親会が催されました！中之島センターでリーガーロイヤルの美味しいお料理とお酒をいただきながら、話が弾みます。これだけゆっくりとシェフの皆さんのお話が伺える場はないのではないのでしょうか。シェフと講習会へ参加された皆さんとの距離がグッと近くなっているように感じました。ドリンクカウンターへ行くと、講習会の中で和食と一緒に試飲が提供されていた大関さんの「花泡香」というスパークリングの日本酒があったので、一杯いただきました。アルコール度数も日本酒ほど高くなく、お酒があまり強くない私でもとても飲みやすかったです。講習会でもたくさんの和食に合うパンが紹介されていたので、このお盆休みは、パンと日本酒でのんびりした時間を過ごそうと思います！(池田 晃幸)



ワイングラスでいただきます！