

河原事務所は梅田に移転いたします！

今月のメニュー

1. 事務所移転案内
2. ファベックス展示会
3. 新店オープン！
4. 座談会案内
5. 編集後記

お知らせです！！この度、開業以来14年間お世話になった本町の地を離れることになりました。三休橋筋のガス灯、ランチや飲み会でお世話になった馴染みのお店等々・・・お洒落な街が大好きでした。本当に名残惜しいですが、今は感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。幸いこの地にはお客さまもいらっしゃいます。これからも度々訪れることになると思います。そして10月23日(木)より、新事務所は梅田の駅前第3ビル2Fになります。より分かりやすく！より便利に！よりアクティブに！皆さまのご期待に応えられるよう、新転地でスタッフ一同頑張ります。今後とも一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。



綿業会館前の景色が好きでした



こちらは新事務所の地図です。JR大阪駅から傘要らずです(^_^)v



※ 河原事務所のイメージ図です(^_^)



■移転先■ 〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F
TEL 06-6131-5600 / FAX 06-6131-5670

※移転作業のため、誠に勝手ながら新事務所での営業は10月27日(月)からとさせていただきます。

第2回ファベックス関西 2014 モンディアル・デュ・パン日本代表選考会

日本食糧新聞社主催展示会「ファベックス」がインテックス大阪で10/8～10/10の間開催されました。惣菜デリカ・外食業界・和洋菓子・ベーカリー・カフェ等々、それら製造・販売・経営に関するヒントが盛りたくさんな専門展で、3日間のたいへんな賑わいでした。そして、その会場内においてリテールベーカリーの頂点を目指した世界のパン職人が競う国際大会「モンディアル・デュ・パン」日本代表選考会が同時開催されていたんです。予選を勝ち抜いた9人のシェフ達。

そこには私たちのお客さまであるシェフや、ハートベーカリー等で活動を共にしている仲間のシェフもおられ応援にも力が入りました。制限時間の中で規定のパンを焼き上げ(もちろん味も形も、そしてアイデア力採点)、まるで芸術作品のような飾りパンには感動しました。代表は西宮フリアンドの谷口シェフ！フランス本選も頑張ってください！

河原 浩



兵庫ダンマルシェ中市シェフ



埼玉アーブル木田シェフ



谷口シェフ、おめでとうございます！

ダンマルシェ大久保北店オープン!

9月12日(金)兵庫県明石市に「**ダンマルシェ大久保北店**」がグランドオープンしました。レセプションにお招きいただき、事務所のみなんで一足早くお店へお伺いしました。JR 大久保駅から車で北へ徒歩数分、新しい住宅街の中に綺麗なお店が見えてきます。駐車場へ車を止め、お店の中へ入ると石窯で焼かれた焼き立てのパンのいい匂いととも目移りするほどたくさんの美味しそうなパンやサンドウィッチが綺麗に並んでいます。トングを持ちみんなの食べたいパンを選んでいくと、あっという間にトレイに乗り切りられないほどの量になりました(笑)。お店の中にはイトインスペースもあり、こちらではパンと一緒にダンマルシェ特製ブレンドの美味しいコーヒーを飲むことができます。私たちもお腹いっぱい焼き立てのパンとコーヒーをいただきました。お店のスタッフの方も皆さんがとびっきりの素敵な笑顔で接客して下さるおかげで、レセプションにいられた方も笑顔で楽しそうにダンマルシェの美味しいパンを選んでいらっしゃいました。(池田 晃幸)



【ダンマルシェ大久保北店】

兵庫県明石市大久保町西脇 689

(駐車場 38 台有り)

営業時間: 8:00~19:00

(土日祝は 7:00~19:00)

定休日: 無休



晴天に恵まれて大勢の方が来られていました。

石窯から続々と焼き立てパンが!

ベーカリー 座談会



8月の座談会では「捨てられないチラシ」という話の中で販促が話題になりました。それぞれの「チラシが捨てられない為には…」という考えを出すことにより、面白いアイデアもたくさん出てきました。今後のチラシ効果が楽しみです。

9月の座談会では「マスコミによる宣伝効果」という話が多くなりました。テレビに取り上げられることになり、チャンスをもつための、週末の準備等、具体的にどの時期にどのような準備をしておけばいいのかという話を多くしました(^^)

※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」



編集後記 先日、今年目標にしていたシフォンケーキを焼いてみました。母に手伝ってもらいながら、それなりに形になり、味は美味しいのですが、大きな穴が空いていて、残念な結果に…。次の週に再チャレンジ! 満足いくものができました。このことをお客さまに「最近シフォンケーキを作ったんです」と言うと、シェフから「僕も昔母の作った料理を見て、それをマネして、そして続けていくうちに、この道に進みたいと思って、料理学校に行くようになったんだよ。」という話をお聞きすることもできました。今回シフォンケーキを作ったことによって、プロのパン屋さんとは量も質も比べものにはないのですが、パンやケーキを作る大変さと楽しさを知ることができました。今後も回数を重ねて、いろんな料理を作れるようになりたいと思います。(喜多 泰友)



おばあちゃんにも好評でした(^^)