

## 2015年夏、暑中お見舞い申し上げます！

### 今月のメニュー

1. 一押しの夏パン
2. 15周年パーティー
3. ベーカリー座談会
4. 業務案内
5. 編集後記

夏になると私は甘さよりも酸っぱさや塩っぱさを欲しく感じるように感じます。先日食べたルフランの「塩レモンクロワッサン」がそんな私の欲を満たしてくれました。バターをしっかり効いたクロワッサンなのですが、塩、そしてレモンの風味が感じられ、少し重く感じるクロワッサンでも食欲が湧いてパクパクといただくことができました。かなり暑い日が続いて、汗も出てくる時期ですが、塩やレモンを食べてバテないよう夏を乗り切りたいと思います。(喜多 泰友)



食べているところを撮っていただきました^^



見た目だけではわからないフルーツパン！

夏になると、いろんな果物が旬を迎え、わくわくしてくる平野です！もちろんパンにもそんな果物が使われていると、ついつい買ってしまいます。ただただ果物がのっているだけでなく、チーズのクリームが合わせてあったり、ヨーグルトのクリームが合わせていたり。果物との相性もいろいろ考えられているんですね。パン屋さんによっても、同じ桃を使ったパンでも全然違うパンになっていて、シェフたちのこだわりがぎっしりです。この夏はいろんなパン屋さんの果物パンに注目です！（平野 正子）



私は夏生まれのおかげなのか、真夏になっても食欲が落ちません。私の夏パンはカレーパンです！最近のマイブームは、神戸のイズズベーカリーの「牛すじ煮込みカレー」と「元町ビーフカレー」です。コーヒーとも合いますが、何ととっても暑い夏、よく冷えたビールと一緒に食べると最高です！カレーパンでスタミナをつけて今年の夏も乗り切ります！



毎回必ず2つセットで食べます！

新人の堂上です。夏になると冷たいものが食べたくなりますね。冷たくて美味しいアイスパンが尼崎のパン屋さん「やさしい風」にあるとお聞きし、先日、息子と行ってきました。味が3種類あり、私は抹茶、息子はジャージー牛乳を選びました。塩の効いたパンと甘いアイスがマッチしてとても美味しかったです。息子も珍しく「うまい！」と大喜びで食べていました。(堂上 園子)



息子も喜んでいました。

塩バターパンが大好きな古味です！この夏私がハマっているのが「塩バターフランス」暑くて、喉が通らないかと思いきや、バターがじゅわっと生地はカリッと、だけど中はもちり。ちょうどいい塩加減が絶妙です。パン屋さんによって、色んな塩バターパンが楽しめるのもっと色々お店を回ってみようと思います。これで暑い夏を元気に過ごせます。(古味千昌)



バターの香りがたまりません^^

シュトーレンといえば冬・・・ばかりではないんです。最近はサマーシュトーレンを出している店もたくさんあるんですよ。夏休みに仲間や家族が集まった時、午後のコーヒータイムにピッタリです。私は毎年、夏の贈物としても選んでます。パン屋税理士っぽいでしょ(笑)河原 治



吹田ミル・ヴィラージュさんギフトセットが好評！



埼玉アーブルさん金魚の包装がかわいい

## 河原事務所開業15周年パーティーの案内～2015.11.2(月)

こんにちは。いつもお世話になっております。パン屋税理士の河原です。自分の得意な「会計」でお役にたちたいと税理士を目指したのが平成元年。資格を取り自宅で開業したのが2000年(平成12年)。あの日から15年が経ちました。現在、自分が得意とした資格で、しかも楽しく仕事ができているのも私が大好きなパン屋さんやパン好きの方々との出会いがあったからだと思います。最近ではケーキ屋さんやレストランの方々との出会いも増え・・・、と同時に体重も増えました(笑)。また会計の仕事に誇りを持ったパンが大好きなスタッフも集まり、昨年行われた「会計事務所甲子園」では、日本一に選んでいただくことができました。このように充実した日々をおくることができるのも皆さんのおかげと、感謝の気持ちでいっぱいです。そこでこのたび、この感謝の気持ちを形にしようと思い、開業15年のタイミングでパーティーを開催させていただくことにしました。会費制とはなりますが、私がお世話になっているお店のパンやケーキなどをそろえさせて頂きますので、お腹いっぱい食べて下さいね。また今年度設立しました(株)PAN.Laboの設立記念も兼ねておりますので、その記念品もご用意させて頂きます。申込・問合せはTel 06-6131-5600(担当:平野、堂上)お忙しい時期だとは思いますが、多数のご参加、お待ちしております。



全員でおもてなしさせて頂きます

### 河原事務所15周年(&株)PAN.Labo設立)パーティー

日時:2015.11.2(月)16:00～18:00(出入自由)

場所:大阪第一ホテル(マルビル)6Fモナークの間

料金:5,000円(会費制なのでお祝いは辞退させて頂きます)

内容:全国約50店舗のパンやケーキが並びます！！



会場は事務所からすぐの第一ホテル

### ベーカリー 座談会

次回のベーカリー座談会(大阪)は9月14日(月)、10月13日(火)、11月9日(月)を予定しております。東京座談会の開催日程は弊社HPをご覧ください。初めて参加して下さる方も大勢いらっしゃると思いますので、どなたでもお気軽にご参加くださいませ。皆様のご参加をお待ちしております！※座談会の参加費はワンコイン(500円)でございます。ホームページに詳しいご案内や参加された方のアンケート、感想の動画がございます。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」

**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)

〒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 e-mail:info@bakery-no1.com



**編集後記** いよいよ本格的に暑くなり、普通に生活をしているだけでも汗が湧き出てきますね。そんな時期だからこそ体を動かそうとボルダリングに行ってきました。調べてみると大阪市内でもたくさんジムがあり、自宅からでも事務所からでも通えるところへ行ってみようと思い、友人と天六にあるジムへ。初心者コースを少しずつ攻略していき、2時間もすると腕がパンパンに張ってきました。上級者の友人曰く「足が上手に使えてないから腕が疲れるねん」だそうです。頑張ります、、汗。体を動かした後は、天満のビニールシート街(通称:ビニシーバル)で美味しいビールが飲めました！ジムに定期的に通いつつ、天満のお店を少しずつ制覇しようと思います！笑(池田 晃幸)



登るルートを考えるのも楽しいです！