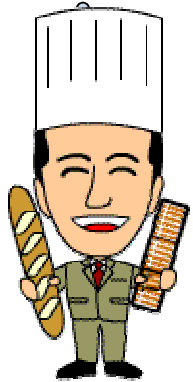


河原事務所スタッフ一押し春のパン！

今月のメニュー

1. 一押しの春パン
2. P&BJAPAN 出展
3. 業務案内
4. ベーカリー座談会
5. 編集後記



春といえば、人生の節目となるイベントの多い季節、新年度になり、「何か新しいことに挑戦したい」と、やる気が向上する季節ですよ。そんな春に私がお勧めするパンは、「フルーツパン」です。色とりどりのフルーツを使ったパンは、春のウキウキした気持ちを後押ししてくれるようなパンが各店から出ていると思います。今回はルフランの「甘夏みかんのブリオッシュ」と「苺のちぎりパン」を！フルーツに合わせた生地も美味しいですよ^^ (喜多 泰友)



私の春の一押しパンは姫路のプロムナードの「さくらのメロンパン」です。先日、本店で開催された陶芸作家の方とのコラボイベントから登場した新作ですが、その名の通り桜風味のメロンパンです。中に包まれたさくら餡の風味と甘さがより美味しさを引き立てます。家に持って帰るよりも近くの公園で桜を眺めながら食べ、視覚でも味覚でも春の季節を感じたいですね！桜の花が散る前にもう一度食べたいです！ (池田 晃幸)



私が春になると食べたいのは、サンドイッチ！自宅近くにオープンしたコーヒーショップのB. L. Tサンド！鉄板で焼かれたパンとベーコンにたっぷりのマスタードとしゃきしゃきのレタス。お店で食べたい衝動を抑えて、陽の当たる公園へ。とにかく開けるだけの大きな口で、誰に見られていようと気にせずガブツ。春の公園で食べると格別です！ (平野 正子)



春はやっぱり桜ですよ。桜の白あんパンに出会う事が出来ました。白こしあんに桜の葉の塩漬けが練り込んであり、甘いあんの味と少ししょっぱい桜の葉の塩漬けが口の中に入れた途端広がり、まるで桜餅を食べているような気分になりました。お部屋の中でいただいたのですが、まるでお花見をしているような気分になり幸せでした。 (堂上 園子)



神戸のイズズベーカリーの♪「さくらさくら」♪です。中に桜餅とこしあんが、品よく入っています。もっちりしたパン生地にさくらの香りとあんが絶妙なバランス！花びら色が春！を感じます。 (大槻 千佳子)



日本の春といえば“桜”まるで飾りパンのような桜パンを見つけました。MilleVillageのその名も「さくら」。さすが渡辺シェフですね。先日、姪っ子の入学祝いで、一房ずつ分けながら食べましたが、塩漬けした桜の花が練り込まれていてとても美味しかったです。お祝いの席にピッタリ (河原治)

P&B JAPAN 2016に出展します！

2016年8月1日(月)～3日(水)に、東京ビックサイトで開催される「パティスリー&ブーランジェリー ジャパン」にブースを出展します！前々回の2014年に出演をして以来、2年ぶりになります。3日間で約3万人の方が来場される日本有数のベーカリーの展示会です。ベーカリー・洋菓子に関する素材・設備機器・資材が一堂に集まる会場で、河原治税理士事務所も「しっかり会計が経営を救う！」をテーマに皆様に有用な情報をお届けします。ブースの出展以外にも、初日には河原がセミナーを実施します。そのほか、「モンデュアル・デュ・パン」の日本代表最終選考会や「ibaカップ 2015」で優勝された日本チームの優勝記念実演などのイベントも盛りだくさんです。皆様のご来場を東京ビックサイトにてお待ちしております！（池田 晃幸）



パティスリー&ブーランジェリー ジャパン 2016
日時:2016年8月1日(月)～3日(水)10時～17時
会場:東京ビックサイト 西2ホール

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



ベーカリー 座談会

本年も毎月大阪と東京で各1回ベーカリー座談会を開催しております。各回とも18時～20時に実施し、終了後に懇親会も実施する予定です。毎回ミニ講義と参加された方からテーマを募り、ワイワイガヤガヤと意見交換をしていただきます。大阪は梅田、東京は虎ノ門と、各地からのアクセスも便利になっております。皆様お忙しいかと存じますが、普段接する機会の少ない他店のシェフと交流し、モチベーションを上げるためにも、ぜひご参加くださいませ。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。検索キーワード→「ベーカリー 座談会」 <http://www.bakery-no1.com/talk.html>

大阪会場:参加費 500円
河原事務所Cafe スペース
(大阪市北区梅田 1丁目 1-3
大阪駅前第3ビル 2F)
4月18日(月)、5月16日(月)
6月20日(月)、7月19日(火)



大阪会場の様子です。

東京会場:参加費 1,000円
(有料会議室使用のため)
(株)PAN.Labo 東京営業所
(東京都港区虎ノ門 2-7-5
BUREX 虎ノ門会議室)
4月25日(月)、5月23日(月)
6月27日(月)、7月25日(月)



東京会場の様子です。

編集後記 先日、家に帰って台所に行くと、とても良いリンゴの香りがしました。母に、「りんごもらったん？」と聞くと、「りんごをたくさんもらったから、今ジャムにしてみてる。食べてみる？」と勧められました。実は我が家では母がジャム作りに凝っています。以前食べたみかんジャムも美味しかったので、りんごジャムもパクッと食べてみました。「美味しい！甘すぎず、食べやすいわ。」と言うと、「うちで作っているジャムは砂糖が控えめだから、そのままでも食べられるよ。」と話していました。美味しくて、健康にも良く、事務所でパンやヨーグルトと一緒に食べるのが最近の幸せです。(喜多 泰友)



母に感謝しながらいただきます。