

一押し春のパン～2017年～

今月のメニュー

1. 一押しの春パン
2. HBC21 講習会
3. 業務案内
4. ベーカリー座談会
5. 編集後記



【Boulangerie Bienvenue いちごのクロワッサン】

春と言えば「いちご」でしょ！ということで、今回は神戸市東灘区御影ビアンヴニユの「いちごのクロワッサン」を紹介いたします。苺とカスタードクリーム of 甘さと生地 of サクサク感がたまりません。見た目にも可愛いので、桜のお花見に持って行くと人気者になれますよ。250円(税別) **河原 治**

今回のおすすめはルフランのリンゴを使ったパン2種類です。「ざくろの香りの林檎



コンポートデニッシュ」と「りんごのチーズタルト」はそれぞれリンゴをそのまま載せるだけでなく、コンポートしたり、チーズとあわせてたりしています。どちらにも共通しているのが、アレンジはしているのですが、リンゴの食感がしっかり残っていて美味しいというところです。今年の春は一工夫されたパンはいかがでしょうか。(喜多 泰友)



私の今年の春の一押しパンは、尼崎市のやさしい風の「オレの抹茶あんぱん」です。ほんのり甘いパン生地と抹茶あんの相性が最高です！淹れたてのコーヒーと一緒に、家の前の公園に咲いている桜を眺めながらいただきます(電柱越しですが、、、)。味覚と視覚の両方で春の訪れを感じられました。移転後5月5日からの「やさしい風のおひっこしオープンまつり」の時にも買いに行きます!(池田 晃幸)



さむい冬を土の中で過ごした野菜はほんとうに甘いですね。そんな春の野菜を使ったパンは、お店によってソース、パン生地、その他具材が工夫されていますね。私がいただいたのは大阪狭山市の Boulangerie FUKUSHIMA の新玉ねぎのタルティーヌ。ポロニアソーセージの塩気で新玉ねぎがさらに甘く感じられ大満足でした！ぜひ食べてみてくださいね(平野 正子)



皆様、こんにちは。福重の一押しの春のパンは京都市西京区のプラ・ビダの「よもぎのリュスティック」です。もちもちのフランスパン生地に国産よもぎと、うぐいす豆が練りこまれています。食べるとよもぎの独特の風味がほんのり口に広がり、うぐいす豆の甘さがアクセントになって、何ともいえない美味しさです。(福重 有紀子)



こんにちは。桜餅が大好きな私は、今年も素敵な桜餅あんぱんにめぐり会う事が出来ました。今回、桜餅と桜の葉の塩漬けの乗ったパンと一緒にクリームパンを買って食べたのですが、それぞれ単品でいただくよりも違った美味しさを感じる事が出来て幸せ2倍の堂上でした。(堂上 園子)



今回ご紹介するのは高槻市の JouEt Bolte のミルクサンドです。実はこちらのお店、私の中学の制服屋さんのご近所さんなのです。そしてこちらのミルクサンドは焦がしバターの香りと甘すぎない練乳クリームがとっても美味しいです。皆さんも懐かしさが蘇る春、懐かしい町で素敵なパンを探してみてくださいね。(國吉 桂)



HBC21講習会



大阪市中央区内本町 1-1-10 谷町4丁目駅
営業時間 7:30~20:00 木曜日定休

ハートベーカリー21クラブ 2016年度第3回勉強会が開催されました。

講師は「Boulangerie gout」東野篤シェフ。東野シェフは、日本アンバサドル協会の理事を担当。「パン工房青い麦」で修業後、フランス・パリにてMOFを取得したフランスのパン職人の元で腕を磨き、帰国後、数社の技術コンサルタントや立ち上げを行うなど様々な経験を経て「gout」を開業されました。

今回の勉強会では、「国産小麦を使った付加価値の提案」というタイトルで、7種類のパンを実演して頂きました。国産小麦のもっちり感と面白い素材の組み合わせなんて、美味しいこと間違いなしですよ！丁寧な仕事スタイルは、参加職人さんたちの参考になったんじゃないでしょうか。



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 1,000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)

5月1日(月)、6月5日(月)
7月3日(月)、8月7日(月)



東京会場:参加費 1,000円

(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24日(月)、5月29日(月)
6月26日(月)、7月24日(月)



編集後記

前号(85号)でお伝えしました中小企業経営強化税制の適用を受ける際に申請する経営力向上計画ですが、中小企業庁のHPに申請様式や記載の手引きなどが公開されています。PDFやWORDの形式で様式がダウンロードできますので、申請書はパソコンでの作成が可能です。なお、経済産業局への提出の場合などは、例えば近畿経済産業局のHPにEXCEL形式で申請様式が公開されています。WORD様式と違って、業種の選択や指標の入力などを分かりやすく進めることができますので、申請書を作成する際には、中小企業庁だけでなく、申請先の主務官庁のHPも参照されることをお勧めいたします。(池田 晃幸)