

焼きたてパン新聞 “ほっかほか”

2007. 4. 12
創刊号

今月のメニュー

1. ご挨拶
2. パン発祥の日
3. 本の紹介
4. 事業内容
5. 今後予定コーナー
6. 編集後記

こんにちは！ パン屋税理士の河原です。

幼い頃から、パンに囲まれた生活を送り、パンが大好きになりました。

税理士になるための勉強をしながらもパン屋でアルバイトをし、

そして、はじめてのお客さまは、パン屋さんでした。

パン屋税理士として、取り組みをはじめて、今年で5年になります。

私を育ててくださったパン屋さん、そしてパンに関わるたくさんの人に、

感謝の気持ちでいっぱいです。 **ほんとうに、ありがとうございます！**

この感謝の気持ちをどんな形であらわしたらいいのだろう…、

スタッフと話し合った結果、恩返しは**笑顔**。「私たちの笑顔を伝えることだけでなく、皆さんが思わずニッコリしてしまうような、そんなパンが大好きな想いを新聞にしてお届けしましょう。」

それが、「焼きたてパン新聞 “ほっかほか”」です。

そしてこのたび、4月12日の『パンの日』に

記念すべき創刊号を発行させて頂くことになりました。

タイトル“ほっかほか”の名のとおり、

パンに関する焼きたて(最新)情報や、河原やスタッフが出会ったところ温まるようなできごと、

熱い気持ちをもった方々との出会いなど

感じたままをみなさんにお伝えしていきたいと思います。

いろいろ試しながらの取り組みですが、

どうぞ引き続きご支援のほど、よろしくお願い致します！



潤いを与える男 日本一宣言 パン屋税理士 **河原 浩**

パンの日って？

4月12日は、日本のパン発祥の日です！

西洋パン食文化が日本列島に伝わったのは、天文12年(1543)8月、大隈国種子島に漂流した一隻のポルトガル船が、鉄砲と共に西洋型パン食の存在を伝えたといわれています。しかし、鎖国により国内では外来の宗教と既存の神道、仏教との信仰上の対立が激化したため、その結果キリスト教と深くつながったパンは次第に姿を消していったのでした。

その後、西洋パン復活のきっかけとなったのは天保11年(1840)に始まった清英戦争(アヘン戦争)でした。当時、日本国内ではこの戦いに完勝したイギリス帝国が日本に襲いかかって来ると思い込まれており、近代兵器で武装したイギリスを撃退するにはゲリラ戦しかないと考えられていました。そのため、従来の米飯ではその炊煙から居場所がわかってしまい標的になってしまうため、その米飯に代わるものとして、保存性、携帯性がすぐれているパンが取り上げられるようになったのです。

天保13年(1842)4月12日、伊豆韮山の代官、**江川太郎左衛門**(雅号担庵)が日本ではじめて「兵糧パン」を初めて焼き上げました。江川太郎左衛門は、蘭学者である高島秋帆の従者で、オランダ屋敷の料理方で、オランダ流のパン術を体得している作太郎の協力のもと、これを日本独特の酒種生地法に改め、パン焼き窯を作り、それ以後本格的にパンを製造しました。この日を記念して、昭和58年にパン食普及協会がこの日を「パンの日」と制定しました。

今では多くのパン屋さんがこの日を記念して、毎月12日を「パンの日」と称し、イベントやセールを行っています。



パートナー税理士 小笠原先生がついに出版！

私の尊敬する先輩税理士“小笠原先生”がついに本を出版されました。しかも、「4月12日パンの日」にです！ 運命的なものを感じますね。この本は、いきなりこんな事を聞かれます。「あなたにとって帳簿って何ですか？」 さて、あなたはどうか答えますか？義務だからつけている…、税務申告のため…、いえいえ、本来、帳簿は『本当の儲け』が見え、そこから『未来が読める』ものなんです。

「えっ！ほんとに！？」そう思われた方は、是非手にとって見てください。本来の帳簿の使い方を、数字嫌いな方でも分かるように簡単に解説してあります。目からウロコが落ちること間違いなしです。

「儲けの帳簿」おますめです！



最新刊案内

『数字嫌いの社長でもわかる 儲けの帳簿』

税理士・なにわあきんど塾講師

小笠原士郎 著

1400円＋税

～ 目次 ～

1. なぜ数字が嫌いなのか？
2. 帳簿が使えない理由
3. 儲けが一瞬にしてわかる
4. 「儲けのエンジン」の作り方
5. 「儲けの地図」の作り方
6. 次の手が打てる！
7. 帳簿の基本と常識

目次

目次

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
4. FMラジオでの「お店紹介」&「ワンポイントアドバイス」

〒541-0047 大阪市中央区淡路町3-2-8 トーア紡第2ビル303

TEL:06-6205-8960 FAX:06-6205-8961

URL:<http://www.bakery-no1.com> e-mail:info@bakery-no1.com



税理士 小笠原／河原事務所

今後予定のコーナーをちょっとご紹介

- ・ベーカリーショップオープンへの道(エピソード満載)
- ・日本のパンの歴史(名前の由来もわかるよ)
- ・行ってきましたパン屋さん(FM尼崎ご紹介)
- ・なるほど・ザ・ショップ(ベーカリー以外のお店も紹介)
- ・今月のトピックス(イベント情報やスタッフの体験)
- ・ワンポイントアドバイス(お店経営に役立つ税務など)

編集後記

こんにちは！パン屋専門税理士さんの下で見習中の園田敦子(ソノダアツコ)と申します。幼い頃、食パンのミミを油でカラット揚げ、砂糖とシナモンパウダーをかけたこの一品が私にとって最高のおやつでした。揚げたてのパンのミミと噛むたびにジャリジャリと音をたてる砂糖(三温糖)との相性は抜群で、サクサクした食感が今でも忘れられません(笑)。



さてこの度は、ほっかほか新聞の記念すべき創刊号を読んで下さりありがとうございます。

これからパンを原点として、たくさんの記事を“ほっかほか”のまま皆さんへお届けしていきたいと思っております。ご質問や「こんなことを取材してほしい！」など、皆さまのご意見、ご感想をお聞かせください。

今後共、ほっかほか新聞をどうぞよろしくお願い致します！

(園田敦子)