

## 今月のメニュー

1. パンの歴史
2. ベーカリーショップ応援隊！
3. ショップオープンへの道
4. なるほど・ザ・ショップ
5. 事業内容

## 暑中お見舞い申し上げます。

こんにちは！パン屋税理士の河原です。日頃は、パン新聞「ほっかほか」をご愛読頂き誠にありがとうございます。しかし…、暑いですね。パンが大好き！そして8月生まれ夏大好き河原も、さすがにこの季節は、冷たいそうめんが…、なんて気持ちになります。

いかん！いかん！とベーカリーショップに足を運ぶと真っ先に目が行くのは、“カレーパン”。「揚げたてあつあつ！」なんて書いてあると、もうたまりません！夏バテなんて関係ない！ジューシーなカレーパンを食べてこの夏も乗り切ります！まだまだ暑い日が続きます。くれぐれもお身体ご自愛下さい。

(河原 治)



「暑さなんかには負けないぞ！」

**パンの歴史** このコーナーでは、パンの歴史をたどり、エピソードなどをご紹介します。お気に入りがあれば、ポップなどに活用してね。

～第3回 エジプトからギリシアへ～

今から 2500 年ほど前の古代ギリシア時代では、エジプトからパン作りが伝えられ、特産のオリーブオイルを使った揚げパンや菓子などが作られるようになり、ブドウの産地でもあったギリシアでは、酵母が含まれたブドウ液がパン作りに使われるようになりました。

また、勤勉で巧妙なギリシア人は、より細かい粉を挽くために『ひき臼』を改良したり、オーブンの原型に近い『パン焼き釜』を発明しました。線やリズムの調和の国ギリシアでは、粉挽きは女性たちの仕事で、その仕事はフルート演奏者によってリズムをとられ、伴奏されていました。きっと、やさしい味がしたんでしょうね。この時代で、製パン技術は飛躍的に進歩しました。(引用:パンの本より)



「パン焼き釜」と「ひき臼」



## ベーカリーショップ応援隊、登場！

このコーナーでは、「パンが大好き！だからベーカリーショップを応援

したい！」そんな日々パンを通じて活躍されている方々をご紹介します。今日の応援隊はこの方です。

『pain de kobe 代表 原 康博さん』です！今回は自己紹介をお願いしました。

みなさん、こんにちは！現在、私は神戸市兵庫区で食品包装資材の会社を営んでいます。パン屋さんが使う包装資材はもちろんのこと、強力粉や餡などの原材料も販売しています。幼い頃から、食卓には取引先のお店から頂いた和菓子やパンが常に置いてあったので、甘いものが大好きです。また、根っからアウトドア派で、興味のあるパンがあれば、日本全国、すぐに飛んでいきます！

平成17年2月、ついにパン好きが高じて「pain de kobe」というベーカリー情報サイトを立ち上げ、運営しています。主に、神戸を中心にベーカリーショップ紹介を掲載し、パン好きな方々へは色々な情報発信、試食会、パン屋巡りツアーなどを企画、開催しています。今では、開催する試食会も参加希望者が多く、抽選になるほどの大人気です。私は、レーズン・クルミの入ったハード系のパンが大好きです。

パンはワインとの相性がよく、特に赤ワインとは最高の相性です。ワインを楽しむようになって、パンはもちろんチーズや料理も選ぶようになりました。

これからも、サイトを通じてパンやワインの楽しみ方を多くの方へ伝えられたら幸せだと思っています。

(来月号では、原さんが主催するパンの会についてご紹介させていただきます。お楽しみに！)

『pain de kobe』ホームページ → <http://paindekobe.jp/>

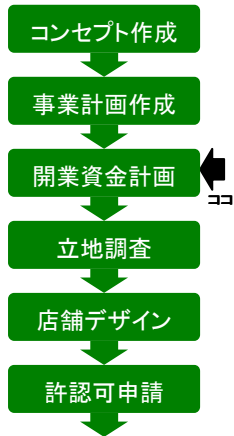


パンがいっぱい、笑顔の原さん(左側)

**ベーカリーショップ オープンへの道** このコーナーでは、開業までの手順や、知っておいた方がいいポイントなどをお伝えします。

### 第3回 資金計画～設備資金と運転資金、そして～

工事着工までのフロー



お店を出すには、まずお金が必要です。融資を受けるとなると、きちとした「計画書」を提出しなければなりません。

**【開業資金内訳】**1. 不動産(店舗保証金、家賃等)、2. 店舗設備工事(電気、ガス、給排水、内装、設計料等)、3. 厨房器具(オープン、ホイロ、フリーザー等)、4. 道具(スライサー、かご類、パン型等)、5. 運転資金(人件費、試作原料費、宣伝費等)。10坪程度で2500万円くらい必要だと言われています(グレード次第)。そこで、金融機関への対応で大切なことは、「**3つのJ(自信、情熱、準備)**」なんです。①自分の技術やノウハウに**自信**がある。②「儲けたい」という商売に対する**情熱**がある。③本気さを証明するための**準備資金**(自己資金)がある。日頃の貯金がものを言いますよ。

#### 【公的金融機関】

1. 国民生活金融公庫
2. 中小企業金融公庫
3. 全国商工会連合会
4. 信用保証協会 等、  
備え付けの計画書があります



書き方が分からない場合は連絡下さいね

### なるほど・サ・ショップ!!

このコーナーでは、ベーカリーショップだけに限らず、「へ～！こんな工夫をしているの・・・」「なるほど！」というお店をご紹介します。ショップ経営のための **ヒント満載！** 今月はどんな発見が・・・！！

**第四弾！** 今回は、西宮にあるベーカリーショップ「**プチ・ラ・ドール**」を訪問しました。

鳴尾浜の潮風と太陽の光につつまれた、そんな下町にあるお店らしく、列んだパンは、アンパン、メロンパン、クリームパン、サンドウィッチ、総菜パン、揚げパン、フルーツ

いっぱいデニッシュパン、フランスパンの種類だって何種類くらいあるんだろう・・・？

お客様のリクエストに応じていくうちに列ぶパンは **100種類以上！** オーナーの藤原さんは、「お客様の声は大切です。リクエストに応えるのは、その**感謝の気持ち**です。」と。だから常連のお客様がたくさん。だから棚は予約のパンでびっしり！ 感謝の気持ちは、スタッフに対しても同じです。スタッフの誕生日には、オーナーからのプレゼント「お誕生日メロンパン」 **ニコニコ、ワイワイ...**



お店の中は、笑顔と笑い声でいっぱいです(°^°) **「なるほど！」** 人気の理由は「**お客様にもスタッフにも感謝の気持ちをきちんと表すこと**」なんですね。詳しくは、ブログでも公開しています！

→<http://blog.livedoor.jp/taxact86706/>



**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
4. 会計業務全般請負(業務改善～入力代行)

〒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 e-mail:info@bakery-no1.com



税理士 小笠原/河原事務所

### 編集後記

こんにちは！第5号はいかがでしたか？ご意見、ご感想をお待ちしております。最近、本当に暑いですね。今年のモバックショーで、上司から扇子を買って頂きました。フランスパンの絵柄が入って、とってもお洒落なんです。少しパタパタと扇ぐだけで、涼しくなれるんです。その絵柄を見る度に「パン食べたい！」と思ってしまいます。(園田敦子)



とっても美味しそうでしょ(笑)