

今月のメニュー

1. あいさつ
2. セミナー案内
3. ショップ紹介
4. なるほど・ザ・ショップ
5. ベーカリーショップ応援隊
6. パンの歴史
7. 事業内容



いよいよパンの季節です…だったらパンを作ってみよう!

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。ようやく涼しくなってきましたね。スーパーなどでは、秋の味覚がズラリッ！もちろんベーカリーショップにも秋の具材を使ったパンがセンターテーブルを飾っています。食欲の秋…、体重なんて気にしてはいられませんよ。いよいよ始まったパンの季節。…**ならばこの機会に！**という訳で、私、初めてパン作りにチャレンジしてみました！訪問した場所は、大阪市東成区東小橋にある「**手作りパン教室mocchi(モッチ)**」先生は、私がお世話になっている社長の娘さん、出雲裕子先生。ゆったり、のんびり、アットホームな雰囲気のパン教室なんです。



出雲裕子先生



みんなでワイワイ楽しく！

レッスンは4名までの少人数制、それと男性は女性同伴で、と言うことで、いつもの気の合う仲間を誘って、レッスンスタート。「へえ～、粉の混ぜ方にもルールがあるのか！」「いつも見ているパンはこんな風に作られているんだ！！」驚きの連続です。さあ！自分の手でこねたパン生地が、オーブンの中へ…、「うまく焼けるかなあ？」ワクワクドキドキです。

焼き上がったパンは、チーズやレーズンを練り込んだパン、そしてハム、オニオン、ツナマヨをのせたパン。あつあつ、ホクホク…、口に入れたとたん、思わず全員が「美味しい！！(^^)」形は多少くずれていても、そこは愛嬌！今まで食べたパンの中で一番美味しかった！それは、きっと思い入れがあるからでしょうね。いい体験をさせて頂きました。「裕子先生ほんとうにありがとう！」



焼き上がりに満足！

手作りパン教室mocchi(モッチ) 大阪市東成区東小橋 2-6-23(JR玉造・鶴橋から徒歩7分)

レッスン料:1回(2種類のパン)3,300円(材料・ドリンク代込) 受講時間等詳しくは 070-6684-7329

セミナー開催 「数字嫌いの社長でもわかる儲けの帳簿」～大阪商工会議所中央支部～

あなたにとって帳簿って何ですか？ 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。つまり、帳簿を作る目的は、「**本当の儲け**」を早くつかみ、このままいけばどうなるのかを考え、次の打つ手を決めることなんです。「えっ！！ほんとに！？」そう思われた方も多いのではないのでしょうか。そこで今回、パートナー税理士小笠原先生の本「**儲けの帳簿**」に基づき、私河原が、経営に役立つ帳簿の作り方についてお話しさせていただきます。



パートナー税理士小笠原先生

の本「儲けの帳簿」

日時:11月7日(水)午後6時30分～8時30分

場所:大阪商工会議所 中央支部 会議室 (大阪市中心区備後町 3-4-9 輸出繊維会館6階)

定員:20名(先着順) 受講料:会員無料 一般 3,000円 詳しくは 06-6222-2221(担当:櫻本氏)

申し込み等HP→<http://www.osaka.cci.or.jp/s/2330/seminar.php3?sid=190>

新コーナースタート! あなたの街のパン屋さん

以前から、パン好きの読者の皆さんからの要望が多かったのが、「おいしいお店を紹介して欲しい」ということでした。そこでこのコーナーでは、私達が感じた“素敵なお店”をご紹介します。今、話題のお店などもご紹介していきたいと思っておりますので、皆さんからの情報もお待ちしています。

千里の森に、香ばしいパンの香り…。

お洒落なだけじゃない、素材にこだわったホンモノのお店 ～ ミル・ヴィラージュ ～



今年の7月9日(月)、千里万博公園の西に白と**オリーブ色**のお洒落なお店がオープン。名前は「ミル・ヴィラージュ」フランス語で「千里」を意味する。オーナーは渡辺明生さん。パン通の人なら、ピンとくるでしょう。そうっ! あのパンのワールドカップ「**クープ・デュ・モンド**」で優勝した渡辺さんです。



万博公園に突然現れたお店は、けっして周りの風景を壊すことなく、名前の通り、千里の森に溶け込んでいました。大きなガラスの扉を開けると、センターテーブルには、ハード系のパンがずらり!



一番人気「香」



大理石のセンターテーブル

なかでも“**香**”というバゲットは、その名の通り香りがすばらしい! 何種類もの粉を合わせているそうで、この夏は、トマトや桃なども…。考えただけで、たまりません。【関西ウォーカー掲載】

<http://blog.livedoor.jp/taxact86706/archives/50790013.html>

オーナーこだわりの大理石のカウンターには、デニッシュパンがいっぱい。

焼き菓子、ジャムにオリーブオイル…、**演出がにくい!**

さらに今回、目にとまったのは、「**なにわの伝統野菜**」を使ったパン。「**勝間なんきん**」「**天王寺かぶら**」「**田辺大根**」…。地域密着だからこそ地域の素材を、そして、それを粉に混ぜるだけじゃなく形にもこだわる、飾りパンの第一人者、渡辺さんだからこそその技ですね。

いろんな素材が、パンに…。無限に広がるパンの世界! おもしろいね。



緑あふれる千里の森。

そんな自然と共存することを誓った渡辺オーナー。地域密着を考えるからこそ環境問題も外せない。エコバックもその一つなんですね。

(写真のツリーはお客さまからのプレゼント)

素材や環境にまでこだわる、地域密着型のお店。お休みの日を利用しての教室も開催していますよ。詳細は、お店に掲示。要チェックです!



大阪府吹田市千里万博公園 14-13
阪急北千里線「山田」駅より徒歩 10分
火曜日定休 7:00~19:00営業

なるほど・サ・ショッ！

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 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 **ント満載！** 今月はどんな 見が・・・！！

第 ! 今回は、市東 区にあるベーカリーショップ「**小麦の森**」を訪問しました。



市東 区といえば、生 (- P) のホーム ランド。その中 地 本町に小 の森「シーア店」がある。

造りに、緑のテント。インショップベーカリーなのに 立性があり、ディスプレイや ップにも工 がたくさん。ハード系や食パンの種類も 。フルーツを使ったデニッシュや水にこだわったあんぱんなど、 んでいるだけで楽しくなります。いったい何種類 らいのパンがあるんだろう！？

たまたま、いったん 材を中 し、「 あんぱん」を 入。そこで、また**驚き！**



水にこだわった あんぱん



「 」を使用しています



「おてふき」が入っていました！

ちょっと分かりにくいかもしれませんが(写真中央)、トレーとトン を いている です。

生 でしっかりしているお店、今、私たち 者の一番の望みですね。

ベンチを して休 、先ほど 入した「 あんぱん」をちょっと 食…、うん？何か入っている…？

あっ！「おてふき」です(写真)外で食べる時には、うれしい ー ス。ずっしりと重いあんぱん。

それが、お客さまへの愛情の重さに感じました。**ちょっとした りが、お客さまを させるんですね。**

さあ！ 材 開！(すっかり気分は)

お店に入った時から、気になっていた 。オリジナル「 **みバジルパン**」



「バジルの入ったトマトオニオンブレッド」を 食 美味しい！！

その を、ベーカリー事業部の 田 長 にお話しをお いすと、なんと！！

スタッフみんなで 野市までバジルを み に ったらしいのです(驚き)。

(ベーカリー事業部 田 長)



「素材にこだわっている以上、『現地に ってみよう。』っていうことになった んです。 野市の の方にお いて、早 からのバジル み、気 ち よかったですよ。生 者への感 の気 ちも きますし、また、自分たちが ってきたバジルだと思つと、パンを作る時にも、 いがこもるんですよ。」

ブ 掲載→

6 06

113439

今回の訪問で感じたことは、素材へのこだわりと、“食べ を っている”という 感でした。「おてふき」の ー スやトレーの に「 」を使用していたり、 の材料がはっきりしている、しかも

入にも っていますね。食の 全は、今、 者の一番の関 事だと思います。

なるほど！ **いつまでも愛されるお店** それは、 な食べ を してくれるお店なんですね。

間 なく「小 の森」は、いつまでも愛されるお店であり続けるでしょう。

コープベーカリー「小 の森 シーア店」 市東 区 本町1-2-1 0 - 11-000 JR 駅 - シーア店内1

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 パンを通じて されている方 をご紹介いたします。今日は、前回に 続き。。『 代 原 博さん』から「 」について、お話を頂きました。

皆さんはどんな風にパン屋さんを んでいますか?大 の方はお め りに れるような なお店に立ち るの でしょう。しかしながら に話題のお店へ出かけてまとめ いするパン好きな方も多はず。自分好みのお店を見する のお手伝いがしたい!そんな思いで立ち上 たのが「 」という のパン情報 イトです。

日通う をちょっと 回りしてみて さい、今まで らなかったお店があるかも れません。HPでは代 の原さんがベーカリーショップを紹介したり、パン好きな 員がブ でパンレ ートをついています。年に数回 う「パン屋 リツアー」や「 食会」など、ベーカリーショップに わる方はもちろん、パン好きの方にも 分に楽しめます。前回にご紹介いたしました「食会」になるほど大人気なのですが、その の理 はなぜか と言え。。時にはまだ店 に んでいない新作パンなどを めて、たくさんの種類のパンを まった方 で 食できるからです。今まで った事のないお店のパン、口にし た事のなかったパンなど新しい 見があります。パン好きだから地 である のパン屋さんに って欲しいと思うのです。 ですがこの「 」を通じて のパン屋さんを応援したいと思っています。

(9月2日 「私の 愛パン 」コーナーに 場されています)

『 』ホーム ージ →

～ パン屋 リ～



焼きたてパンを で食べました!

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、 ップなどに 用してね。

～第4回 中世からル ッ ンスへ～

ばまで千年間も続いた中世ヨー ッパでは、 がくり され、パン技 はあまり しませんでした。それでも、 支 が わり 地に 生したそれ れの で、自のパンがつくられるようになりました。当時、パンづくりは教会や 、そして一部のパン屋、 に限られていましたが、ようやく一般の人にもパンを焼くことが されたのは、14世 から16世 にかけてイタリアではじまったル ッ ンスの時代のことでした。それ以 、ル ッ ンス とともに、パンづくりはヨー ッパ 地へ広まりました。パン作りの歴史はすごいですよね。(用:パンの本より)

世 に ーマ が して以 、1世



重なパンの 風景

事業内容 ホーム ージは <http://www.bakery-nol.com>

1. なパートナーとしての税務 問
2. 「現 理」や「目 理」を中 としたショップ経営の ート
3. 「儲かるお店をつくる ステップ」など 店セミナー・講
4. 会 業務全般 (業務 ～入 代)



税理士 小笠原 河原事務所

541-0047 大阪市中央区 町3-2-8 トーア 第2 ル303

TEL:06-6205-8960 FAX:06-6205-8961 e-mail:info@bakery-nol.com

編集後記 今月はいかがでしたか? 回、みなさんから頂 するご意見・ご感 から、一番要望が多かったのが。。「おいしいパン屋さんを紹介して欲しい!」ということでした。そして、今月 より新コーナーを やしました。今月も、みなさんからの 重なご意見・ご感 をお待ちしております。先日、以前より通い始めたパン教室で、 の方がクリスマスに食べるシュトレーンを作られていました。私は思わず先生に「シュトレーンって、お菓子ではなくパンなんですか?」と聞きました。原料が 粉ではないのでパンの いになるそうですよ。12月には作れるように ります!(園田 子)



フー いっぱいのン