

## 今月のメニュー

1. ニッポンのパンの夜明け
2. しあわせのパン
3. HeartBakery 春の講習会開催
4. 業務内容
5. 編集後記

## 【ニッポンのパンの夜明け】

### 成瀬JAPANクーブ・デュ・モンド(パンのワールドカップ)優勝!

2012年3月7日。日本のパンが世界一と証明された瞬間でした。ほんとうにおめでとうございます。代表メンバーはポンパドウル**の佐々木卓也シェフ**(ヴィエノワズリー部門)、神戸屋レストラン**の長田有起シェフ**(バゲットと特別なパン部門)、同神戸屋レストラン**の畑中尉夫シェフ**(飾りパン部門)の3名。主催者であるクリスチャン・バブレ氏は「日本チームの作品はおいしく優雅で、そして正確さがありすばらしかった」と絶賛されました。



もちろん3名のシェフ、成瀬キャプテン、そして支援スタッフの方々の技術、感性、そして努力が評価されてのことだと思えますが、日々朝早くから夜遅くまで、パン作りに没頭し、お客さまの喜ぶ顔を頭に浮かべながら、昨日と違う今日を創り出している、日本のベーカリーが認められた瞬間だったような気がします。そこがとても嬉しかったです。

チーム成瀬 おめでとうございます！ 今年はパンの年になるかも！なぜなら、最近のメディアにおけるパンの取り上げ方が違ってきたのです。

「パンの紹介」という情報番組から、NHKプロフェッショナルや、テレビ東京ソロモン流など、パン職人を紹介するドキュメンタリー番組へ。それはパン業界のステージが一段上がろうとしている兆しのような気がします。2013年3月に行われる



成瀬正シェフ(トランブル) 榎本哲シェフ(ドミニカサボン)

【MOBACSHOW】までの1年が、畑中シェフが作成した飾りパン。ベーカリー業界にとって、間違いなく鶴は「絆」をイメージしているそうです大切な年度になることでしょう。



河原 浩



遅ればせながら先日、妻と二人で映画「しあわせのパン」を鑑賞してきました。澄んだ空気の北海道の景色と美味しそうなパン、そのパンをわけ合ってわかり合う人たち。見終わった後は、とても清々しい気分になれる素敵な映画でした。エンディングで流れる矢野顕子と忌野清志朗の歌う主題歌「ひとつだけ」も最高でした。焼き立てのパンを割るシーンなどは、映画館の大きなスクリーンで見ると、より美味しそうに見えますね。見終わった後は、妻も「分け合って食べるから余計に美味しいんやな。今まで別々に食べたいパンを買ってたけど、これからは大きいパンを買って、二人で分けて食べなあかんね。ちゃんと私に分けてな。」とニコニコ話していました。もちろん帰りには、翌朝食食べるために大きなパンを1つ買って帰りました。翌朝起床すると、先に起きていた妻がパンを焼いてコーヒーを淹れてくれました。我が家は二人横に並んで座って食事をするので、私が温めた大きなパンを両手で割り、左側に座る妻に半分差し出しました。すると妻から、「朝起きてからちゃんと手洗ったん？汚い手で直接触らんといてや！」と昨日の映画を見た後の感想とは、かけ離れた言葉が(驚)！もちろん起きてから手はきちんと洗っていますので、きれいなんですよ。まだまだ我が家は、映画の「水縞くん・りえさん」夫婦のように、仲良くカンパニオできるまでの道のりは遠そうです。まずこれからは、朝起きたら妻と一緒に手を洗うところから頑張りますε=(´。´;)。(池田 晃幸)

各地で上映館が増えているようです！まだご覧になっていない方はぜひ！



## Heart Bakery 春の講習会開催!

23.3.11 東日本大震災から1年が経ちました。先日の追悼番組から、被災地の復興は、まだまだ遠いんだという事と、いつものように暮らせているありがたみを痛感させられました。私たちにできることは何なんだろう。もっともっと思いを寄せて考えてみようと思います。そこで、もちろん支援金だけが方法ではないと思うのですが、できることを一つ一つという事で、Heart Bakery 21Club では、春のパン講習会を開催し、その会費の一部を支援金として寄付させて頂くことになりました。

講師は、サ・マーシュ西川シェフとア・ビアント松尾シェフ。ベーカリーの方にとっては、お店に出す春の新作パンのヒントになりますし、一般の方にとっては、講師お二人のトークを楽しみながら、焼きたてのパンを食べることができます。会員ではない方も、参加できますので、是非ふるってご参加ください。

また私、パン屋税理士河原からは、「パン屋経営勉強会」開催の案内もさせていただきます。内容は、当日の楽しみ(^\_^)v・・・、

とは言うものの、少しだけ告知

### 【講習会詳細】

日時:3月27日(火)11:00~16:30  
(10:30より受付)

場所:イワセエスタ大阪

大阪市浪速区元町3-5-16(JRなんば、地下鉄四つ橋線大国町)

<http://www.e-shop.jp/local/nsh/6158781115.html>

参加費:会員5,000円、一般8,000円(内2,000円は被災地への寄付金)

申込・問合せは、河原治税理士事務所(担当:池田、喜多)

Tel:06-6205-8211 Fax:06-6205-8212 E-mail:[info@bakery-no1.com](mailto:info@bakery-no1.com)



a bientot(ア・ビアント) 大阪府箕面市牧落3-11-2

お二人のコラボは遊び心満載!美味しくて楽しい講習会になること間違いなし!



Ca Marche(サ・マーシュ) 神戸市中央区山本通3-1-3

### ◆◆ ベーカリー経営勉強会 ◆◆

【経営者編】H24.5月スタートPM5:00~8:00  
経営計画の必要性や組織の勉強。  
業績管理の手法など。全6回

【スタッフ編】H24.8月スタートPM5:00~8:00  
会計の基本やコミュニケーションの勉強。  
開業のステップなど。全6回

**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)

〒541-0048 大阪市中央区瓦町3-2-15 本町河野ビル3階

TEL:06-6205-8211 FAX:06-6205-8212 e-mail:[info@bakery-no1.com](mailto:info@bakery-no1.com)



**編集後記** 季節の変わり目ですね。みなさん体調はいかがでしょう?今回は河原事務所のfacebookページのご案内をさせていただきます。パンが取り上げられたメディア(先日のNHK番組や新聞)の紹介や、事務所メンバーが行ってきたパン屋さんの様子や、事務所内の様子、日々の取り組みを書いているブログ・HPの更新情報の集約などなど、情報満載です。ページの「いいね!」をおしていただくことによって、それらの情報をまとめて手に入れることができます。

パン好きの皆様、お待ちしております!(喜多 泰友)

URL→<http://www.facebook.com/bakery.no1>



私の愛犬の「ばる」です。私個人のfacebookによく登場してきます。

facebookページと合わせて私のページにも友達申請してもらえると嬉しいです。