

## 今月のメニュー

1. 夏フェス
2. 5S実践  
付録:夏フェス特別  
パン教室特集
3. 5S活動
4. 事業内容
5. 編集後記



## 【この夏最大のイベント～夏フェス特別パン教室in大阪／神戸】

9/3、9/4 の二日間、大阪・京都・神戸のブーランジェが集まり、特別パン教室が開催されました。今年で3年目のこの企画、今年は「〇〇に合うパン」というテーマで、大阪(イワセ・エスタ)神戸(日清製粉)の2会場で行われ、総勢200名の方に参加して頂きました。



大阪会場のシェフ12名…アンパンマンも参加！？



神戸会場のシェフ11名。司会は私が努めました！

初日は大阪会場。「マダムをランチに招いた時に合うパン」などシチュエーションに応じたパンや、「ビール、日本茶、シナモンティー、赤ワインに合うパン」など飲み物とのマッチングを考えたパンなど、個性豊かなパンが登場、ステージで繰り広げられるシェフの技術と話術(?)に参加者からは歓声が上がるほどでした。事前にエプロン持参を案内していましたので、多くの方に手仕込みや成形など、パン作りにも参加して頂くことができました。二日目は神戸会場。初日にも登場したシェフはパーティー明けということもあり、スタートからハイテンション！いか焼き風のパンが登場したかと思えば、イケメンパティシエの焼菓子教室が始まったりと、ほんとうに盛り上がりました。二日間を通じて、抽選によるパン作り参加やシェフの登場に応じて曲を流したりなど、細かいネタ(笑)も駆使しましたが、今回の新しい取り組みとして、栄養士の先生(中塚先生)にもお手伝い頂き、それぞれのパンのカロリーや、材料に含まれている効能など鋭いコメントを頂きました。パンに関わるすべての人が楽しめるイベント、これからも続けて欲しいと思います。(裏面へ)  
※尚、参加費の一部は、震災復旧や小児がん病院設立のための資金に充てられます。

先日、私の大好きなバレーボール漫画の最新刊を読んでいると、監督の指示で高校生の選手たちが部室を整理整頓をする場面が出てきました。「これはまさしく事務所でもやっている5Sの一部じゃないか？」と思いながら読み進めていました。その監督の「いつでも行き詰まったら整理整頓して掃除に励め、そうすればおのずと心も安定してくる」という言葉を聞いて、綺麗になった部室を見て、心が動いた主人公が自分の部屋を整理整頓している場面がありました。私は「んー、そういえば事務所ではやろうとしているけど、自分の部屋は考えてなかったなあ。」と思い、さっそく自分の部屋の整理整頓、特に本棚と引き出しを重点的にやってみました。いらぬものが出てくる出てくる…。まずいらぬものと、使っていないものを捨てます。後生大事に置いていたバレーボール雑誌も「懐かしいけど、もう使ってないし、置いてるだけだもんなあ…よし、捨てよう！」といった風に、少しずつですが着実にモノを捨てていきました。結局このような整理で丸1日ほど時間がかかってしまいました。後日、最小限になったモノたちを、整頓していきます。引出を開け、どこに何を置くかを決め、その位置に戻すようにシールを張って名称を書いていきました。やっとのことで終えた整理整頓、終わったころには今までの掃除とは違う達成感を得ることができました。今回、自分の部屋でやったことはまだ5Sの一部です。これからまた、事務所での5S大臣のお言葉を聞きながら、さらなる自室の改善にも挑戦していきたいと思います。(喜多 泰友)



いま、引出の中はこんな感じです。

# 9月3日大阪会場



スパイスナッツ  
Pan de Kiran キランシェフ  
「赤ワインとチャイ」に合うパン

由子パン  
レ・フレール・ムトゥ 片桐シェフ  
「マダムがマダムをランチに招いたとき」に合うパン



茶おーれ  
屋小 シェフ  
「日本茶」に合うパン

つきだしポテトパン  
ホテル日航大阪 高野シェフ  
「ビール」に合うパン

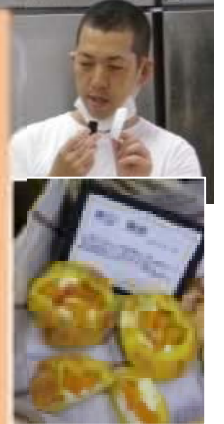


塩麹とお味噌のリュスティック  
ドウソレイユ 新庄シェフ  
「和食」に合うパン



司会の河原(左上)  
栄養士の中塚先生(左下)

片桐シェフ、ワイルドだろーパン  
パンデュース 米山シェフ  
「ずんぐりむつくりの片桐シェフがハロウィンパ  
ーティーでアンパンマンの恰好をして、『そのま  
ままん！』とダメ出しされて落ち込みながら  
シナモンティーと「一緒に食べるの」に合うパン



フランスパン  
(株)日仏商事 丸岡シェフ



それぞれのシェフが作ったパンをべてみるとたくさんのになりました。大阪会場では、アンパンマンが登場するなど、一ビス 神豊かなシェフたちが繰り広げる 場のような 間でした。スケールが大きい中にも 細な技術が 所にみられ、みなさん、大 だったのではないでしうか。

十人十色パン  
ピオーミヤ 飯田シェフ  
「色々な素材」に合うパン



飾りパン  
ミルヴィライージュ 渡辺シェフ



プライ !!  
コープベーカリー シェフ  
「 やフレンチ加 」に合うパン



スパイススティック  
ブーランジェリー タ シェフ  
「ち っと べたいとき」に合うパン

Pain Complet  
フル エ シェフ  
「いつまでも で しくありたいと考えている人」に合うパン



ー に仕事をしているわけではないにもかかわらず、な ここまでのあつた動きができるのでしうか?! ( )



会のあとには 流 会も開催され、 着を 着たシェフの が新 で した。 会のパンも べることができました。

これだけのシェフが集まることは改めてす いと感じました。 生のみなさんはとても なのだろうなと思います。



聞くだけでなく、一 に成形などもされていました。私も前で一 にやってみたかったです。





# 9月4日神戸会場

ロッシュ・ムッシュ(Croque-monsieur)  
ロワ・ルース 上シェフ  
「ワイン」に合うパン



野口 隆一 さん  
「パンテリー」！？  
リー ロイ ルホテル シェフ  
「子会、」に合うパン



リパン  
ル・イラージュ シェフ  
「おしゃれで

Rotolino Osaka stile  
フル エ シェフ  
「なおばちゃんにもおっさんにも」合うパン



「さみしく心にポツカリと穴が空いてどうしようもなく自分  
分が嫌になってやけ食いたくなったとき」に合うパン  
パン・オ・マロン・オランジェ  
ブルーランジェリー ビアンヴェニユ 大下シェフ



日清製粉で行われた夏フェスの2回目の  
子です。会場の特 てもあったのですが、シ  
ェフと 生の が かったことが 的  
でした。最後は時間がおしていましたが、シェ  
フと 生のみなさんが し合いながら手  
くパンを作り、 事みなさん ての焼き  
立てパンを持ち ることもできました。みな  
さんで一 に作る、という一 感を く感じられ  
た 会でした。



プチブリオッシュキヤラメルシチモン  
ブルーランジェリーミヤタ 宮田シェフ  
「デザート」に合うパン



京七味とミモレットのフランスパン  
志津屋 小林シェフ  
「白ワインとそうめん」に合うパン

「イケメンがBBQのお肉をのせて食べるの」に合うパン  
レ・フレール・ムトウ片桐シェフ  
誠 二郎 さん



ビア マリアージュ  
コープベーカー シェフ  
「BEER」に合うパン



フランスパン  
日 事 丸 シェフ



Galette Figue( ヤレット・フィグ)  
Seichiro. N La pâtisserie シェフ  
「ワイン」に合う焼き菓子



事務局一同、密度の濃い2日間を過ごさせて頂きました。素晴らしいイベントに参加させていただき、ありがとうございました！

# いざ！5S活動！

前回に引き続き、先から本格的に始動しました所内5S活動の取り組みをします。5S活動の第一は、「整理」からスタートです。整理は、要るものと要らないものを別し、不要なものを処分することをいいます。まずは「要るもの」と「要らないもの」を別するために「赤作戦」を行いました。「赤作戦」とは、不要なものを取り除く（処分）ため、目に付いた不要なものに赤をつけていき、赤をつけたものを捨てることをいいます。所では、赤い付箋をし、自分が思ったものにどんどん赤をつけていきました。例えば、キャビネットには、業務用フタの新しいマニュアルが大にっていました。今回、赤がられたことで処分していかよく調べてみると、Web上でもできるので、特にしておくがないことが分かったのです。思い切って捨てるとチャチャしていた場所がきれいに片付き、スッキリとしました。そのほかにも、赤がられたものを捨てるかどうか、いつどのように処分するかを的に決定するために、「赤チェックシート」を作成しました。このシートについて、不要なものが出たをするとともに、処分する方と時、者を決め、どんどん処分を始めています。

## 赤札作戦

必要なもの

整頓(必要なものがすぐに取り出せるように身の回りを整えておくこと)へ！！

不要なもの

思い切って全部捨てる！！



整理は一定のルールを決め、繰り返していくこととなりますが、このステップは、とされたものについて、整頓をしていきます。整頓とは、不要なものがすぐに取り出せるように、身の回りを整えておくことです。所内で実践し、皆さまに必要なお伝えできるように、5S大臣として今後も張ります！  
さあ、ビシビシいきますよ！（笑）（ ）  
で分して、効よく進めています。



**事業内容** ホームページは <http://www.bakery-no1.com>

1. 主要なパートナーとしての業務
2. 「金理」や「目理」を中心としたショップのサポート
3. 「わかるおをつくる5ステップ」など 盛セナー・・会
4. 会業務（業務改善～ 行）

541-0048 大阪 中 3-2-15 本 野ビル3

TEL:06-6205-8211 FAX:06-6205-8212 e-mail:info@bakery-no1.com



**編集後記** 先日、と一 二日での に行に行ってきました。に かり、おいしいお料理を べ、のん りと夏の れを すことができました。チェック アトを までホテルの 関を出ると、こんなタ キの置物が?!ー は 通りしたのですが、 やっ り になり引き して を ってもらいました。業 の方にお聞きすると、「 といってお が大好きなんです。でも人間に けて大阪までお を見に行ったことが人間にばれて されてしまったんですよ」と しいエ ー が。（ ）何とも 言えない になりそうなところを、別の 業 の方から「でも 本の になら れている人 の神 なんですよ。」とフ ローが。（ホッ）私も人 の神 にあやかって、 っこりお を んでいきたいと思います！（ ）



改めて で見ても、作り が いです。（笑）