

特別パン教室「夏フェス」特集！

和歌山会場 ～8/5 stage キタタニ～

今月のメニュー

1. 夏フェス和歌山
2. 夏フェス神戸
3. 夏フェス大阪
4. 業務内容
5. 編集後記



恒例につき、今年も開催されました特別パン教室「夏フェス」！4年目の今年は、更にパワーアップ。大阪・神戸に加え、和歌山でも開催されました。トッブを切って開催された和歌山会場には、40名を超える参加者で熱気ムンムン！テーマが「シェフ押しパン」とあって、皆さん目を輝かせていましたね。一緒にパン作りをするには、ちょうどいい人数だったかも。とても楽しいイベントになりました(＾O＾)／



作品集(すべて掲載できなくてごめんなさい)



【参加シェフ】ホナペティヤナキヤ宮所シェフ、nagi山本シェフ、HARiMAYA 旅田シェフ、フルール西シェフ(以上和歌山)フルニエ坂田シェフ、SOPRANO 宮田シェフ、パンデュース米山シェフ、コーパーカー楠田シェフ、キルシュリュウテ池田シェフ、パティシエ西園シェフ、日仏商事丸岡シェフ、ミルヴィラージュ渡辺シェフ(以上大阪から応援)以上 12名。およびサポートメンバーの皆さんありがとうございました。また来年もよろしくお願ひします！河原 浩



懇親会も盛り上がりました！



8月27日、イワセエスタ神戸にて75名のお客様を迎え、夏フェスパン教室神戸会場が開催されました。10名のシェフ達の、楽しく、なおかつ、わかりやすい説明がとても印象的でした。次々とシェフ押しパンが試食で登場、実際に前に出て成形などの体験もありました。シェフ・パンのコラボ、ドラ○もんも登場、講習会後の懇親会もワイワイと盛り上がり、パンを通してたくさんの方が楽しめた素晴らしい一日でした。(喜多 泰友)



【参加シェフ】コーパーカー楠田シェフ、ピアンブニョ大下シェフ、フリアンド谷口シェフ、やさしい風片桐シェフ、パンデュース米山シェフ、SOPRANO 宮田シェフ、雨の日も風の日も小島(秀)シェフ、志津屋小林シェフ、HARiMAYA 旅田シェフ、ミルヴィラージュ渡辺シェフ以上 10名でございます。
※また、多大に貢献いただいたサポートメンバーの皆さま、ありがとうございました。



夏フェス大阪会場！

夏フェス大阪会場は、9月2日(月)イワセスタ大阪にて開催されました。昨年を大幅に上回る160名の方が参加されました！三会場のうち最多の13名のシェフ達が、分かりやすい解説を交えて実演してくださいました。各シェフへの質問も積極的に手が上がり、終始ワイワイガヤガヤ大盛り上がりでした！（池田 晃幸）



【参加シェフ】フルニエ坂田シェフ、パンテュース米山シェフ、SOPRANO 宮田シェフ、ピバオーミヤ飯田シェフ、ホテル日航高野シェフ、志津屋 小林シェフ、雨の日も風の日も 小島(秀)シェフ、ドウソレイユ新庄シェフ、キルシュブリューテ池田シェフ、日仏商事 丸岡シェフ、パティシエ西園シェフ、一斤屋 小島(齊)シェフ、ミルヴァージュ渡辺シェフ以上13名です！

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



編集後記 先日、夏フェスの神戸会場にて、初めての司会を担当させていただきました。「どうしょ、どんな準備をすればいいんだろう？」と思いながら、こと細かく講師のシェフの方々のプロフィールをまとめておくことにしました。当日になって、「シェフの順番はどうなるんでしょうか。」「あいさつはどなたがされますか？」など、確認する点もたくさんあり、また、途中で「今からこのシェフと交代するので」といったように、臨機応変な対応も必要になってきました。実は司会は急きょ決まったことでしたが、慣れないながらも、途中、シェフの皆さまにも助けをもらい、なんとか無事に司会を務めることができたかと思えます。司会のお話しをいただいたとき「自分にできるかな？自分に務まるかな？」と悩みましたが、75名の前で司会をするという貴重な経験ができました。チャンスをいただき本当にありがとうございました。（喜多 泰友）



緊張で、顔がこわばっています(笑)