

## 焼きたてパン新聞 “ほっかほか”

## 第2回会計事務所甲子園決勝進出です！！

## 今月のメニュー

- 1 会計事務所甲子園
- 2 ビアフセス高槻
- 3 京都パンイベント
- 4 事業委案内
- 5 編集後記



地方大会でのプレゼンテーション！



決勝大会での順番は一番くじ！！

きっかけは、今年2月に行われた第1回決勝大会。予選を勝ち抜きベスト5に選ばれた小笠原先生率いる「御堂筋税理士法人」の応援にスタッフと東京へ。そこで次回第2回大会のテーマが『貢献』と発表された瞬間、心が動きました。「私たちの行ってきた取り組みも、たくさんの方の前でプレゼンテーションしてみたい！」湧き起ってくる気持ちが伝わったのか、池田君、喜多君からも「あのステージに立ちたい。」「出ましようよ！」思いは私と同じ…嬉しかった。このメンバーとならやれるかもしれない！【会計事務所甲子園のビジョン】は「共に学び、共に成長し、共に元気になる！」会計事務所でも働ける喜びや誇りそして感動を共有し、他会計事務所と切磋琢磨することで中小企業を元気にし、日本を元気にしていく！

「パン屋さんを元気にする」という使命感のもと、お客さまとの関係づくり、パン屋さんといっしょに作ったコンテンツ紹介、会活動などパン業界への貢献事例…。スタッフ全員で表現した結果、なんと地方大会を本当に通過することができました！決勝は12/3(水)渋谷公会堂。当日は、パン屋さんを応援したいという本気の思いを発表させていただきますので応援よろしくお願い致します。河原 浩

8月の末、大阪府高槻市にあるパン屋さん、ジュエ・ボワットのイベント「ビアフセス」へ参加してきました。ジュエ・ボワットでは、パン好き・ワイン好きなお客様へ感謝の気持ちを込め「ワイン会」というイベントを定期的で開催されているのですが、今回はそのビール版です。高槻市の清酒メーカーである壽酒造の地ビール「蔵ケルシュ」と清酒酵母を使ったビール「貴醸ゴールド」をいただきました。清酒を使ったビールは初めて飲みましたが、清酒のすっきりとした味わいに加え、しっかりとビールのコクも感じられて美味しかったです！パンはもちろん前菜・メイン・デザートまで、高山シェフが手作りのお料理で大勢の参加者の方をもてなしてくださいます。美味しいパンやお料理とビールの力、アットホームなお店の雰囲気であつという間に全員がお友達のように盛り上がっていました。高槻市を盛り上げようとしている熱い想いを感じて、私は終電を逃してしまいました(笑)。高山シェフ、スタッフの皆さん本当にありがとうございました！（池田 晃幸）



全部美味しいお料理でした！



どちらもサーバーから生ビールでいただきました。壽酒造の方が注いでくださいます。



貴醸ゴールドです。

# 【京都夏のイベント～手づくりパン屋さんのパン Lesson～】

8月26日、京都にてブーランジェが集まり、パン教室が催されました。今回、私は打合せの段階から参加させていただくことになりました。京都で行われる初めての試み、お客さまは集まってくれるだろうか…。そんな不安もありながら、準備段階から綿密に打ち合わせされている姿を見て、私も頑張らないといけない！と強く感じました。ふたを開けてみると定員オーバーするくらい多くの方々にお申込みいただき、当日の会場が総勢60名のお客さまでギュウギュウになるほどでした。パン教室で表に立つのが初めて、というシェフもいらっしまったのですが、そんなことを全く感じさせないほどスムーズに教室が進み、無事終了しました。後日行われた反省会でも、今後の方針を決めるために全員参加で話し合いがあり、私は今回受付やお金の管理を任されていたため、その収支報告をしました。京都の皆様の結束を強く感じたとともに、準備することの大切さを学びました。また来年も！という声が、お客さまからもシェフからも出ています。今回と、これからの京都のパン教室イベントをきっかけにさらにいろんな方に素敵なパン屋さんが広がるといいなあと思います。(喜多 泰友)



【参加シェフ】ミルヴィラージュ 渡辺シェフ、雨の日も風の日も 小島シェフ、アトリエヴォンス 森シェフ、カフェブリオティックハロー 藤井シェフ、ココキラリ 内田シェフ、コネルヤ 内山シェフ、ブレッドハウスバンブー 松本シェフ、みずいろぱん 光武シェフ、レフレールムトウ 山崎シェフ、以上9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。

**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)

〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F (新住所です)

TEL:06-6131-5600 FAX:06-6131-5670 e-mail:info@bakery-no1.com



**編集後記** いま事務局としてお手伝いしているパンメンバーズの活動で、「魅力ある人間づくり講座(全10回)」が9月16日よりスタートしました。私も事務局としてお手伝いする傍ら、生徒としても参加しています。人として魅力のある人物になってこそ、持っている技術や知識が人のために役立っていく。そのために素直な心を学ぶ。その中で私が特に印象に残ったのが“思いやり”について。  
①不快さを与えない②安心を与えること③喜びを与えること、なのだそう。相手の立場に立つ事ではないんですね。確かに、社長の立場に立って考えて…なんて言っても、なった事がないのだから分からないですよ。この3つを意識して人に好かれる私になりたいです。“変えることができるのは未来と自分”上手なエネルギーの使い方も学んでいきたいと思ひます。あと残り9回、どれだけ自分の魅力が出てくるのか楽しみです(古味 千昌)



人生の極意は「素直」になる