

## 一押し夏のパン～2016年～

### 今月のメニュー

1. 一押しの夏パン
2. パンメンバーズ
3. 業務案内
4. ベーカリー座談会
5. 社保改定



夏になると、食欲をそそる食べ物が食べたくなりますね。パンも然りだと思います。今回食べているのはルフランの「マスタードとベーコンのフランス」。マスタードのスパイスの香りと、ベーコンの塩加減も良く、噛み切りやすい生地のおかげでパクパクいけますね。辛いものを食べたあとは、甘いもの。でも夏に甘いパンは、たくさん…よりも小分けにちぎることのできるパンが嬉しいです。片方で持っているのは「ハチの巣」。グルグルになった生地部分が小分けにできて美味しいですよ。(喜多 泰友)

私の一押し夏パンは、大阪市城東区新森古市のベーカリーオーディレイの「カレーナン」です！カレーパンが大好きな私は夏になるといつも以上に食べ過ぎてしまいます。揚げカレーパンも大好きですが、夏は焼きカレーパンの季節だと思っています。ビールのお供に食べるのですが、独自の食べ方があります。まずレンジでチンし、真ん中からガブッと食べます。カレーが詰まっている部分を中心に攻め、端の生地部分は後から食べます。そこでこの生地とビールの相性の良さを再確認して大満足でご馳走様となります。ビールは糖質オフのものを選んでるので、ご安心ください。笑(池田 晃幸)



私は夏だってガッツリ！食べて元気を維持しています。そんな私がご紹介させて頂くのが、Boulangerie Kawaの「紀州梅バーガー」。見た目も華やかで食欲そそるし、何と言っても梅の効果！梅干を食べた時に出る唾液にはアミラーゼが含まれていて、消化を助けてくれるんですよ。そしてなにより美味しい！だって、

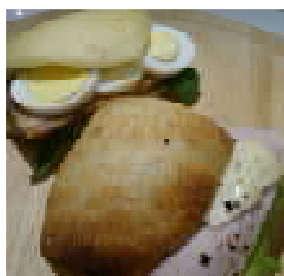


このバーガー、全国ご当地バーガーグランプリ二年連続日本一！！(河原 治)

1年中少食の春山です。夏になるとさらに食欲がなくなるため、あっさりとしたパンを探してみました。カルネでおなじみ志津屋の「白桃デニッシュ」です。桃の下にカスタードクリームが入っているのですが、重たい感じが全然なく、桃のさわやかさとマッチしてペロッと食べてしまいました。冷蔵庫で冷やしてもサクとしたデニッシュの食感が残って美味しかったです！(春山 仁美)



暑い時期、冷蔵ケースの商品がとっても気になりますね！食欲も落ちているし、ひんやりしたものを食べたいなということでこれになりました！PAINDUCEの



サンドは、野菜とかハムやチーズなど、これ1つで栄養満点。1回の食事としてもこれなら大満足ですね。何かと忙しい子供たちのおやつにもぴったり！(平野 正子)

夏休みの小学校の学童保育では日替わりでお菓子が出来ます。毎週木曜日がパンの日で、子供達はとても楽しみにしています。先日はクッキー生地のパンの上にクッキー生地の動物の顔が乗っている動物パンでした。サクとして口当たりがとても良いです。息子が気に入って「また食べたい！」というので、お店まで買いに行き、冷たい飲み物と一緒に夏を感じながらいただきました。(堂上 園子)



## PANメンバー総会・例会

6月23日にPANメンバーズの総会・例会が開催されました。総会では、PANメンバーズの1年間のご報告を。そして例会の講師にはパティシエエスコヤマの小山シェフにお越しいただきました。各パン屋さんの事例を発表するパネルディスカッションや、2日目のマネジメント研究会ではパン屋さんの人材確保についての話など、内容も盛りだくさんで、実りある会だったかと思えます。私自身、初めて例会を通してサポートさせていただき、多くの方に支えられている会だと改めて感じることができました。正会員の皆さま、協賛会員の皆さまにご賛同いただき、PANメンバーズの活動ができています。心よりお礼申し上げます。(喜多 泰友)



多くの会員様にご参加いただきました



注目の小山シェフの講演



パネルディスカッションの様子



2日目のマネジメント研究会の様子

**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

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



### ベーカリー 座談会

本年も毎月大阪と東京で各1回ベーカリー座談会を開催しております。各回とも18時～20時に実施し、終了後に懇親会も実施する予定です。毎回ミニ講義と参加された方からテーマを募り、ワイワイガヤガヤと意見交換をしていただきます。大阪は梅田、東京は虎ノ門と、各地からのアクセスも便利になっております。皆様お忙しいかと存じますが、普段接する機会の少ない他店のシェフと交流し、モチベーションを上げるためにも、ぜひご参加くださいませ。ホームページにアンケートや詳しいご案内がございます。是非ご参照ください。検索キーワード→「ベーカリー 座談会」 <http://www.bakery-no1.com/talk.html>

**大阪会場**:参加費 500円

河原事務所Cafe スペース  
(大阪市北区梅田1丁目1-3  
大阪駅前第3ビル2F)

9月20日(火)10月17日(月)  
11月21日(月)12月19日(月)



**東京会場**:参加費 1,000円

(有料会議室使用のため)

(株)PAN.Labo 東京営業所  
(東京都港区虎ノ門 2-7-5  
BUREX 虎ノ門会議室)

9月26日(月)10月24日(月)  
11月28日(月)12月19日(月)



### 社保改定

平成28年9月分の社会保険料から、会社で社会保険に加入している方の標準報酬月額と厚生年金保険料の改定があります。9月分(10月末納付)の社会保険料を計算する際には新たな標準報酬月額に新たな保険料率を乗じて、保険料額を算定することとなりますので、給与計算の際にはご注意ください。社会保険には、健康保険と厚生年金保険がありますが、健康保険と厚生年金保険では、保険料の改定期が異なります。一般的に、健康保険は3月～4月頃、厚生年金保険は9月に改定されます。また、健康保険料の改定がなくても、介護保険料の改定だけが行われることもありますので、協会けんぽのホームページ等で、最新の社会保険料額表で確認し、給与計算を行うようにしましょう。(池田 晃幸)