

今月のメニュー

1. 講演会レポート
2. ベーカリーショップ応援隊!
3. ショップオープンへの道
4. なるほど・ザ・ショップ
5. 事業内容

アーバンマスターズクラブ

UMCでお話をさせていただきました!!

前回お伝えしましたが「ほっかほか新聞」を通じて、とっても素敵な出会いがありました! 長野県のパン屋さんからUMCをご紹介頂き、5月22日(火)に泉大津市のホテルサンルート関空にて、講演させていただくことになりました。

タイトルは「**儲かるお店の秘訣大公開!**」です。

参加者は、パン屋オーナー、スタッフをはじめ、メーカー、商社などパン関連企業さんも含め20名をこえる方々です。

お世話役のバンドミの中野さんが挨拶をされ、セミナーがはじまりました。まず最初は、ナンバーズゲーム! ゲーム? そうです、物事の法則に気付くだけで、今まで以上の結果が得られる気づきのゲームなのです。



参加者は総勢20名を超えた!

実感された会場内は「え〜! すごい!」と一斉に驚きの歓声があがりました。ゲーム好成績のお二人の方には、シェ・ワダプロデューサー「パンセ」のパンをプレゼント! おめでとうございます!

さあ、ここからは儲かるお店づくりのお話です。「なるほど!」とかなずいたり、必死でメモをとっていらっしゃる方、みなさん真剣な顔つきです。これからの店舗経営についてもきちんと考えていらっしゃると思います。2時間で少しでも多くのことをお話したい、聞かせ



こんなにたくさんのメッセージが!

てほしい、そんな思いから予定時刻を少しまわって終了しました。セミナー終了後は、19階にあるイタリアンレストラン「ドウエ・トツリ」で懇親会です。窓から広がる美しい夜景と美味しい料理を囲んで、「今までそんなこと考えたことなかったよ。」とか、「明日から改善して、頑張るよ!」などセミナーの感想を頂きました。

朝がとっても早い皆さんですが、夜10時近くまでこれからのパン屋経営について、熱く語り合いました。みなさんが前向きで、体の芯からイキイキと光を放っている、そんな印象を受けました。UMCの皆さま、本当にありがとうございました。



ベルドール奥さんの乾杯の挨拶

ベーカリーショップ応援隊、登場!

このコーナーでは、「パンが大好き! だからベーカリーショップを応援したい!」そんな日々パンを通じて活躍されている方々をご紹介します。今回メッセージを頂いた方は。。

『**パン専門 フードコーディネーター 尾形 麻衣子さん**』です! 今回は、自己紹介をお願いしました。

フードコーディネーターって一体どんな仕事なの?と思われる方も多いかもかもしれません。私は消費者とパン屋さんの懸け橋的な役割を果たす仕事だと思っています。具体的には、料理教室でパンの食べ方やパンと相性の良い料理を紹介したり、パン好きな女性を集めてテーマに沿ったパンを味わうイベントを企画したりという対消費者の仕事、そしてその中からくみ上げた消費者のニーズをパン屋さんにお伝えして商品開発のお手伝いをするという対生産者の仕事の二つです。今はフードコーディネーターの仕事をしている私ですが、もともとは銀行に勤める普通のOLでした。なぜ思い切った転向をしたか? 答えはとてもシンプル。ずばり**パンが大好き**だからです。少しでも多くの日本人に美味しいパンを味わってほしい、パンを通して幸せな気分になってほしい。そんな思いで日々がんばっています。



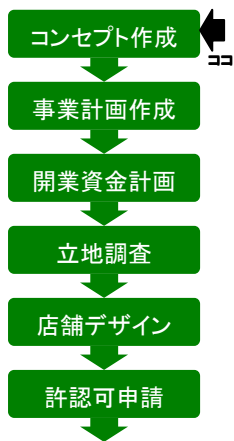
パンが大好き! 尾形 麻衣子さん

(来月号では、ワンポイントアドバイスを頂きます。お楽しみに!)

ベーカリーショップ オープンへの道 このコーナーでは、開業までの手順や、知っておいた方がいいポイントなどをお伝えします。

第1回 コンセプト～こんなお店にしたいんや！～

工事着工までのフロー



お店を出すに当たって、最も重要なのは、**立地**です。場所の選定が成功の8割を占める、と言っても過言ではありません。「だったら、まず場所探し！」と言いたところですが…、**ちょっと待ってください！**どんなパンを焼き、どんな店舗デザインで、どんなお客さんに来て欲しいのですか？…それによってお店を出す場所も変わってきますよね。つまり「どんなお店にしたいか」がはっきりしていないにもかかわらず、「安いから」とか「回りに競合店がないから」といって、たまたま見つかった物件で始めても…、うまくいかない場合がほとんどです。まずは**コンセプト**です。自分の強みをはっきり把握し、それを生かすための店舗スタイルを描いてください。

コンセプト作りは、一人で考えるより、誰かに聞いてもらいながら形にしていくのがいいでしょう。

「**5ステップガイドブック**」は、コンセプト作りのツールです。



勉強熱心な、プチ・ラ・ドールの藤原さん

なるほど・サ・ショップ！！

このコーナーでは、ベーカリーショップだけに限らず、「へ～！こんな工夫をしているの…」「なるほど！」というお店をご紹介します。ショップ経営のための **ヒント満載！** 今月はどんな発見が…！！

第二弾！ また行きたくなるCafe 大阪のど真ん中難波千日前にある「チリン」さんへお伺いしました。

人気の秘訣は「**季節感のあるくつろぎ空間**」 お店に入る時、ドアを開けた途端、思わず「ただいまあ～！」って口に出そうになるほど、昔懐かしい空気を感じさせてくれるお店です。オーナーの成田さんは、「お客さまの大切な時間の一部をCafeの空間で使って頂いているので、元気になって帰って欲しいんです。」と言われます。それがこのお店の行動指針「**おしつけがましい接客ではなく、気が付く接客**」

にあります。季節感を感じてもらうために、さりげなく工夫する。例えば、さくらシフォンケーキのフォーク置きをさくらの形にする。例えば、夏の暑い日に、いかにも涼しそうなメニューで出迎えてくれたら…思わず笑顔になりますよね(*^_^*) **「なるほど！」** お客さまの笑顔の理由は、「さりげない工夫」なんですね！



1Fの衣料・雑貨店も大人気！ブログでも紹介していますよ→<http://blog.livedoor.jp/taxact86706/>

(取材:河原)

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
4. 会計業務全般請負(業務改善～入力代行)

〒541-0047 大阪市中央区淡路町3-2-8 トーア紡第2ビル303

TEL:06-6205-8960 FAX:06-6205-8961 e-mail:info@bakery-no1.com



税理士 小笠原/河原事務所

編集後記

こんにちは！第3号はいかがでしたか？新聞発行を通じて、これからたくさんの方との出会いがとっても楽しみです。最近、パン作りに興味を持ち、パン教室に通いはじめました。長時間の立ち作業のなか、原料の知識や微妙な配合、こねかたなど、1つのパンは「熟練の技」が生み出す作品であることを身をもって実感しました。ひとつひとつ、味わいながらいただきたいものですね。来月もはりきってがんばります！（園田敦子）