

一押し夏のパン～2018年～

今月のメニュー

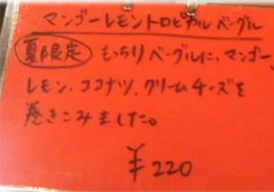
1. 一押しの夏パン
2. 上半期 open 店
3. ベーカリー座談会
4. 税務情報



皆さん工夫されてい
ますね。まだまだ残
暑！！おいしいパンを
食べてこの夏を乗り切
りましょう！！



私の 2018 夏の一押しパンは、ダンマルシェの「クワガタパン」です。黒光りする姿はまるで本物？(笑) しっとり生地のチョコクリームパン。お土産に持って行けば、人気者になること間違いなし！毎年リクエストがあるくらいの夏限定パンです。(河原)



私の一押しの夏パンは、プラ・ビダのマンゴーレモントピカルベーグルです。もちもちとした生地に、レモンの爽やかな風味とココナツで南国気分が味わえます。(福重 有紀子)

私が選んだのは京都にあるパン屋さん「志津屋」のわさびごぼうチキンです！パンにあう香辛料と



いえばマヨネーズやケチャップ等が浮かびますが、和風なワサビもパンに合い、ごぼうの歯ごたえと、それらを調和させてくれるチーズの相性が抜群でした。(神村 嘉拓)



2018 年、喜多の夏パンはルフランの「炙りベーコンとシュークルートの全粒粉サド」です。夏だからこそしっかり食べて元気に過ごしたいですよ。馴染みが無かったのですが、シュークルートはキャベツを塩漬けにしたものらしく、肉も塩分も摂れて大満足でした。(喜多 泰友)

私が夏パンに選んだのは、パンデュースさんの「超！！大人のカレーパン R25」です。見るからに辛そうな見た目に、これまた辛そうなネーミング。ドキドキしながら食べてみると、辛い！けど旨い！今年も暑い夏がやってきています。冷たいものも良いですが、辛いもので汗をかいてみるのも気持ちが良いです。(國吉 桂)



今年の夏は本当に暑いですよ。涼を求める毎日ですが、私はルビアンさんの野沢菜パンに出会いました。フランスパンの真



ん中に酸味のある野沢菜が挟んであり、噛みごたえのあるパンと野沢菜がとってもマッチして爽やかな気分になりました。(堂上 園子)

私が選んだ夏パンは「yotsu」さんのチョコリペーニョドッグです。噛んだ瞬間のチョコリソの歯ごたえとジュシーさ、カレーとチーズの濃厚さが抜群に美味しいです！一口でここまで楽しめて美味しいパンはなかなかないのではないのでしょうか。後からピリッと辛さを感じる事ができるので夏にピッタリでおすすです。(河原 賢太郎)



夏には冷えたビールと枝豆。最高の組み合わせですよ。そして見つけました！coneruyaさんの枝豆ベーコンのフランスパンです。枝豆がごろごろたくさん入っていてほっくり、ベーコンの塩気とあわさって甘く感じます。そこへ冷えたビールです！パンで夏を感じる至福の時間を過ごせますよ。(平野 正子)



私の夏パンは「ぱんのいえ」さんのアイスサンドです。好きなパンを選んでレジに持って行くと、大きなアイスを含んでくれます。2階のカフェに上がって、おいしいコーヒーと一緒に頂きました。涼しい部屋で温かいコーヒーとアイスとパン。なんて贅沢♡夏が終わるまでにもう一度食べに行きたいです。(松本 佳子)



H30 年上半期オープンのお店紹介

gnome (ノーム)

3月13日に阪急今津線門戸
厄神駅から徒歩7分にオー
プンした gnome。安心安全な食
材を使用し、素材の持ち味を
生かしたパンを提供します。



Bienvenue coffret (ビアンヴニュ コフレ)

4月24日に阪急神戸線六甲
駅から徒歩2分程にリニュー
アルオープンした Bienvenue
coffret。パンだけでなく、焼菓
子・生菓子まで味わえます。



Bakery Refrain 大丸店 (ベーカリー ルフラン)

6月1日に大丸梅田店B2にオ
ープンしたルフラン大丸店。



「安くて、美
味しくて、飽
きのこないパ
ン」をコンセ
プトに販売し
ています。

Backerei Terutake (ベッカライ テルタケ)

6月5日に東武東上線ふじみ野
駅から徒歩5分にオープンした



Backerei Ter
utake。ドイツ
パンを中心に
地元で愛され
るパン屋さん
を目指します。

dans Marché 新開地店 (ダン マルシェ)

7月18日に神戸高速線の新
開地駅構内「エキナ新開地」



にオープンし
たダンマルシ
エ新開地店。
石窯で焼かれ
たパンが気軽
に味わえます。

ベーカリー 座談会

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。9月はNNA株式会社の
佐藤社長とコラボしてスペシャル座談会を行います。約30名のパン屋さんを集まっていた
きワイワイガヤガヤと意見交換をしていただく予定です。終了後に懇親会も実施致しますので、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。ホームページやPAN.Laboのフェイスブックページに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」 <https://www.bakery-no1.com/talk.html>

9月3日(月) 参加費 2,000円

大阪駅前第3ビル 2F

自習室うめだセミナールーム 63-E

当日右⇒の本をご持参の方
は参加費無料。またzoomア
プリで中継視聴も可能です。



大阪会場：参加費 1,000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)

10月1日(月)、11月7日(水)

18:00~20:00



大阪会場の様子です。
ちよつと気になっていること
などをパン屋さん同士の情
報交換でスッキリ!!

税務情報 【消費税の軽減税率制度に関するQ&A】のお知らせ

詳しく知りたいことがございましたら、お気軽にお問合せくださいませ。(喜多 泰友)

(酒類を原料とした菓子の販売)

問15 酒類を原料とした菓子の販売は、軽減税率の適用対象となりますか。

(飲食料品の譲渡に要する送料)

問32 飲食料品の譲渡に要する送料については、軽減税率の適用対象となりますか。

(セルフサービスの飲食店)

問39 セルフサービスの飲食店での飲食は、軽減税率の適用対象となりますか。

左記は Q&A の一部を
ご紹介しています。
2019/10/1 の消費税率
の引き上げと同時に、消
費税の軽減税率制度が
実施されます。ギリギリ
に悩む前に知識を取り
入れておきたいですね。