

## 一押し夏のパン～2019年～

### 今月のメニュー

1. 一押しの夏パン
2. 上半期オープン
3. 事業内容
4. パリッとジャパン
5. マナー研修



私の一押し夏パンは、神奈川県茅ヶ崎市 B-grotto の「サザンドッグpart2」。茅ヶ崎駅からサザンビーチに向かう雄三ストリート沿いにあるお店では、サーファーたちが



集い、ドッグをかぶりつきます。疲れた体に黒コショウ入りフランクフルトが刺激的です。(河原 浩)

今年の喜多の夏パンは、ルフランの「ガパオ」です。具材の乗っているパンは、具材の味も大事ですが、やはりパン自体が美味しく、その上で具材との相性が大事ですよ。



自家製ガパオの味の強さに負けないパン生地が感じられて、パクパクいただけました。(喜多 泰友)



私の一押しの夏パンは PAINDUCE の「ズッキーニとゴルゴンゾーラのガレット」です。ピリ辛な夏らしいトマトソースは、季節限定！野菜にチーズにピリ辛と、とても嬉しい組み合わせです。(福重 有紀子)

私の夏パンは、ミル・ヴィラージュの「沖縄ポークソーセージのカスクート」です！夏は食欲がなくなってしまう季節ですが、パンの香りと、ソーセージの塩気、夏野菜のうまみが、食欲を復活させてくれました！



(神村 嘉拓)

私が選んだ夏パンは大阪狭山市 FUKUSHIMA さんの「マンゴーとパッションフルーツのクリームパン」です。後味すっきりフルーツと、ほどよい甘さのクリームがベストマッチ！暑い夏、食欲がおちても甘いものはやめられない私には、最高の夏パンです。(松本 佳子)



梅雨が明け一気に蒸し暑くなりましたね。冷房や冷たい飲み物で体も胃も疲れていませんか？そこで、私のおススメの夏パンは YOSHIHIRO IKEDA さんの『野菜たっぷりカレーパン』です！野菜がふんだんに使われており、見た目もお腹も大満足です。カレーは辛すぎず、苦手な方でもペロリと食べられます。(岩崎 愛)



私が選んだ夏パンはダンクブロードさんの「ツナごぼうの大葉パン」です。初めての大葉パンとの出会いです。頂いた時はあまり大葉の香りはしませんでした。ツナとゴボウが食欲の無い夏の時期、おかずパンとしては食べ易く良い感じでした。最後に少し大葉の香りもして、栄養補給も出来て、とても食べやすい夏のパンです。(堂上 園子)



夏はやはり親子パン教室ですね。講師はビアンヴニユ大下シェフと、やさしい風片桐シェフです。チョコレートパンと夏野菜のパンを作りました！子供達はシェフの話を中心に聞いて取り組んでいました。将来の夢はきっとパン屋さんでしょうね！楽しい時間をありがとうございました。(平野 正子)



私のオススメの夏パンは、プロムナードさんの「季節のスノーブレッド(日向夏みかん)」です。柑橘系のさわやかな感じで、暑い夏の日でもとても食べやすく、美味しいです。ボリュームもあるので2人で仲良く分け合っても良いですね♪暑い日が続きますので美味しいパンを食べて乗りきりましょう！



## 2019年上半期オープンのお店

### PÂTISSERIE MIYOSHI

(パティスリー ミヨシ)

大阪市都島区で1月11日にオープンしたパティスリーミヨシ。看板商品はシっとりとした生地に甘すぎないクリームたっぷりのしろきたロール！是非、ご賞味下さい！



### Boulangerie Sept

(ブーランジェリー セット)

千葉県佐倉市で3月5日にオープンしたブーランジェリーセット。クロワッサン等の定番商品はもちろん、高品質のオリジナル商品も、取り揃えています！



### KEN・HACHI

(ケンハチ)

大阪市西区で3月17日にオープンしたケンハチ。一番人気は北海道小麦を100%使用し、12時間発酵させ湯種とレーズン種を使っているもちもち食パン！もちもち食感を体験してみてください！



### Le petit ange 福島店

(レプチアンジュ)

大阪市福島区で2018年12月20日にオープンしたレプチアンジュ福島店。鶴見区に本店があるブーランジェリーです。人気のプチパンは40種類以上ありなんと全品90円！※現在休業中です。



**事業内容** 弊社のホームページはこちら→<https://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



←QRコードで  
読取してください



## パリッとジャパン放送 100回記念パーティー



梅田阪急百貨店9F ソラトニワスタジオにて毎週水曜日12:00から放送されているインターネットラジオ「パニ定忠治のパリッとジャパン」。

パンと音楽の融合をテーマに、パン職人さん(時に業界人)とミュージシャンをゲストに招きトークを繰り広げる番組。その放送が100回を迎え、記念のパーティーが開催されました。過去番組に登場されたシェフがパンを持ち寄り美味しいパンを食べながら、久しぶりの音楽ライブを楽しむことができました。(河原 治)



第1回ゲスト片桐シェフの飾りパン。パンと音楽は笑顔を生む！

## 接客マナー研修～最終講です！～

7月18日(木)に接客マナー研修、大阪での最終講が開催されました！講師はビジネスマナー研究所株式会社代表の藤村純子先生です。毎回とても素敵な笑顔と引き込まれる軽快なトークで、今回もあっという間に時間が過ぎていきました。最終講では仕事の進め方、電話対応、名刺交換の仕方を勉強しました。初めて知る事、間違えて使っていた言葉がわかり、今回の研修を通じて正しい知識を身に付けられたことに感謝感謝です。座学だけでなく、実際にロールプレイングで体を動かしながら学べたので、とても有意義な時間でした。計3回の研修もあっという間に終わり、寂しい気持ちでいっぱいです。素敵な出会いと、このような学びの場に感謝しつつ、今後とも仕事に励んでいきます！！(岩崎 愛)

