

今月のメニュー

1. ごあいさつ
2. セミナー案内
3. ベーカリー紹介
4. MOBAC SHOW 案内
5. 事業概要

新年 あけまして おめでとうございます。

パン屋税理士の河原です。旧年中は、ほんとうにお世話になりました。振り返れば2008年は、ベーカリー業界において、激動の時代になりました。小麦の高騰には、業界最大手の山崎製パンでさえ、24年ぶりに値上げを決行、新聞の一面を飾るほどのニュースになりました。逆に価格に転嫁できずに決定的なダメージを受けて、継続できなくなるお店も残念ながらありました。また、材料表示や消費期限表示など、食の安全が問われた年にもなりました。金融危機など、世界情勢が混沌としたまま、年が明け



今年も相変わらずのスタイルで(笑)

2009年は、いったいどんな年になるのでしょうか。不安な気持ちも確かにあります…。でも、そんな時だからこそ、気持ちは前向きに、目標を明確にして、危機を乗り越えていきましょう！そのためのお手伝いなら、私たちは喜んでさせていただきます。この“ほっかほか新聞”では、私たち自身が行ってきた経験に基づいた経営計画の立て方、確実に実践する手法など、お役に立てる情報を、発信していきたいと思っています。そして1件でも多くの「繁盛店」が生まれることを、心より願っております。それでは、2009年最初のパン新聞“ほっかほか”をお楽しみ下さい。

(河原 治)



今年も、大好きなパン屋さんを応援します。



～MOBAC SHOW 2009にて パン屋税理士 河原が講演します！～

MOBAC SHOW今年のテーマは“創ろう！パンとお菓子のおいしい未来”
未来へとつなぐ安全で安心なパン・菓子・食品を提供できるシステムづくり、
食品業界が抱える様々な課題解決や新規需要開拓など各種提案が行われます
<http://www.mobacshow.com/> そのイベントの一つモバックセミナー
において、なんと**パン屋税理士 河原**が講演させて頂くことになったんです。

■日 時: 2/27(金) 11:00～12:00

■テーマ: 「ベーカリーショップ繁盛店の秘訣～3つのポイント～」

■場 所: インテックス大阪・6号館F会議室

■料 金: 無料(ただし100名限定のため、登録必要)

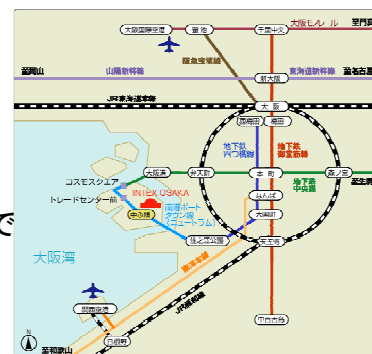
■内 容: 繁盛店になるためには、商品力、販売力、そして…。

多数のベーカリーショップにおいて、財務分析やプロセス管理等を取り組んできて分かったこと、繁盛店には一つのルール“秘訣”があったんです。今回は1時間という短い時間ですが、そのルールについてポイントを絞ってお話しさせて頂きます。お時間のある方は、是非聞きに来て下さい。

※MOBAC SHOWの詳細についてはP. 4に掲載。



過去セミナーの様子…、真剣です。



インテックス大阪への交通ルート

あなたの街のパン屋さん …スタッフと共に歩み続ける笑顔のオーナー…

地域を愛するベーカリーカフェ プロムナード

12月7日(日)午前7時。吐く息が真っ白なぐらい寒い中、このお店は寒さなんか吹き飛ばすぐらい元気にオープンしました。今回ご紹介するお店は、姫路市東辻井にオープンしたプロムナード本店です。プロムナードは、数年前に上映された映画「ラストサムライ」の撮影でトムクルーズも訪れた書写山の近くにありま。なんと、その時は撮影スタッフのためにもパンを作っていたそうですよ。きっと、トムクルーズもプロムナードの美味しいパンを口にしていたのかもしれないね。見上げるほどの新店舗！



オーナーの前田達男さんは、パンに携わって30年近くになります。今や姫路市内に3店舗を経営するオーナーです。スタッフからは、とても厚い信頼があります。それもそのはず、スタッフの成長を願いパンに関する講習会や、興味をもっている勉強にもとても親身になって協力してくれる人だからです。そんな優しいオーナーは、「大切な1日の大半をプロムナードのために頑張ってくれているので、若いスタッフたちの願いのひとつである『社員旅行に行きたい！』という思いを何としても実現してあげたいのです。」とお話してくれました。

そんな気持ちが伝わったのか、先日、スタッフから初めてお誕生日メッセージとプレゼントを頂いたそうです。プレゼントは、なんとルイ・ヴィトンのネクタイです！とってもうれしかったそうで、プレゼントされたネクタイは、新店舗の打合せなど、「ここぞ！」という時に、使われています。そして何よりも、スタッフが「パン作りは私たちに任せて、オーナーは経営のことをしてくださればいいですよ。」と言ってくれたことです。

だからこそ、仕事の権限を移譲し、それぞれが責任感をもって取組んでくれたそうです。オープンまでは、スタッフ一丸となって、連日連夜、ほとんど徹夜で準備しました。感謝の気持ちから、オープン前日は、スタッフの家族や、お世話になった方々を無料でお招きして、レセプションをおこないました。2階建ての大きな店舗は、1階がベーカリーショップ、2階がカフェです。入口を入ると、大きなクリスマスツリーが飾れるほどのホールに、お祝いのお花がいっぱい届いていました。お店の設計は、お店作りをトータルサポートしてくれる株式会社クリエイティブサポートさんで施工しました。



店内は、お花でいっぱい！



次から次へパンが焼き上がります。

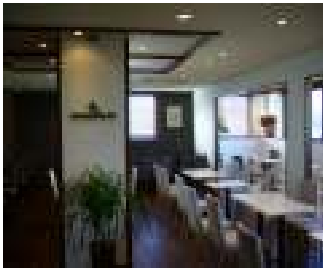
1階は、木目調のデザインで、とても温かみある雰囲気です。通りかかる地域の人たちに、早朝から一生懸命パン作りをしているスタッフの姿を見て元気になってもらいたいと、1階にはカーテンをしませんでした。オープンカウンターからは、焼きたてのパンのいい香りと、焼きあがったばかりのパンが窯から次々に出てきます。地域の特産物を積極的に取入れたパンも数十種類並んでいます。新店舗になって、ハード系と焼調理パンを増やしたそうです。来年の春ごろからは、さらに種類を

増やして、洋菓子、生菓子、焼き菓子などにも力をいれていく予定です。今から、とっても楽しみです。

なかでも一番人気のパンは「ホルン」。このパンを求めて、遠いところから買いにこられる方も多いそうです。お店では、作りたての美味しさを味わってもらうために、1日4回に分けて焼いています。美味しさの秘訣は、外皮はパリッと、中はフワツとした食感にするため高温で焼くことだそうです。



今日もまごころ込めて…



きっと、帰りたくなりますよ。

オープン当日は、既に 50 個もの予約が入っていたため、残念ながら朝一番は店頭には並びませんでした。

広い大きな階段を上ると、2階はお客様にお待たせしないようにと 46 席もある広々としたカフェスペースです。窓側はテラスをイメージしており、和と洋が調和した日本のリゾート地を思わせます。壁に飾られた絵は、姫路の藍染で有名な澤田 善弘(サワダ ヨシヒロ)さんに書いて頂きました。ここにも、地域を愛する前田オーナーの気持ちが伝わってきます。こだわりはそれだけではありません。

メニュー作りにも、力をいれています。例えば、ドリンクは、エスプレッソマシンを導入しました。マシンといっても、オートマチックではありませんので、美味しいエスプレッソを作るために短期間で相当練習をされたそうです。キャラメル・ラテ、チョコレート・ラテなど、冬季限定メニューが誕生しましたので、是非、この冬の間に訪ねてみてください。



優しい絵に癒されます

朝は、9時～11時まで3種類のモーニングセットメニューが用意されています。

「トーストセット」(パン半分+サラダ+ドリンク付き)、ホワイトソースとハムを食パンで挟みチーズをたっぷりのせてトーストする「クロックムッシュセット」、そして中でもおすすめが「プロムナードセット」です。



これなら、カバンも汚れませんね。

席につくと、「お荷物は、こちらどうぞ！」と笑顔で荷物置きのカゴをそっと出してくれました。ちょっとした心配りはうれしいものですね。お客さまの立場になって、色々考えているのだと感じました。

さっそく私も、おすすめの「プロムナードセット」を注文しました。焼きたてトーストにふわふわたまごとハムを挟み、マスタードとケチャップで仕上げた温かいサンドイッチは、とっても幸せな気持ちにさせてくれます・・・お腹いっぱいになりました

(笑)。さらに、ランチメニューにもこだわりがあります。姫路の特産物であるれんこんを使ったハンバーグのランチ、そしてもう一品は、おいしい粉を仕入れることができるパン屋だからこそパスタを粉から手作りしています。もちろんソースも自家製ですよ。だからランチは、いつも大人気なんです！早い時間に行ってくださいね。



プロムナードセットはボリューム満点！



「温かいうちに運んでくださ～い。」

レストランの語源は、「回復する」とか「元気を取りもどす」といわれますが、まさにプロムナードさんの目標は、「美味しいものだけを提供するだけではなく、元気、癒しの空間を提供する。」というテーマで人間性回復のためのお店でありたいと願っています。例えば、お客さまやスタッフが気分の冴えないことがあるとき、「プロムナードさんでお茶したら、とっても元気になった！」といただけた環境を提供したいきたいとおっしゃいます。毎日通いたくなる地域密着ベーカリーカフェへ是非、行ってみてください。

(取材:園田 敦子)

お店までのアクセス:

姫路駅より、書写方面行きバスで「宮の谷」下車 徒歩 1 分



自動車:

姫路バイパス「中地」

出口より北へ

10～15 分

SHOP 本店(東辻井店)

住所:兵庫県姫路市東辻井2-8-45

営業時間:

1階 ショップ AM7:00～PM6:00

2階 カフェ AM9:00～PM6:00

定休日:年中無休(但しお正月3日間は定休日)

電話番号:079-298-1147

駐車場:14台完備



~2009年 MOBAC SHOWは~
大阪で開催されます!

- 名称 2009 モバックスショウ 国際製パン製菓関連産業展
- 目的 製パン製菓産業に必要なあらゆる機械・設備・器具、原材料・資材、関連情報や各種製法等の公開展示を通じ、新規需要の創出を促し、業界交流の場を提供するとともに、食品産業の発展と豊かな食文化の向上に寄与することを目的とする。
- 会期 2009年2月25日(水)~28日(土)の4日間
- 時間 午前10時~午後5時
- 会場 インテックス大阪 1・2・3・4・5(A)号館
大阪市住之江区南港北1-5-102
- 料金 1,000円(消費税込)



前回、2年前の東京開催の様子



今年は、220社を越える企業が出展

今回で21回目を迎えるモバックスショウ。

“創ろう！パンとお菓子のおいしい未来”を開催テーマに、ユーザー業界・関連業界とともに手を取り合い、未来へとつなぐ安全で安心なパン・菓子・食品を提供できるシステムづくり、食品業界が抱える様々な課題解決や新規需要開拓など各種提案を行っています。パン・菓子・食品の生産現場の合理化や品質管理、新しいショップ展開や新製品開発などビジネスヒントが満載です。HP→<http://www.mobacshow.com/>

1号館会場では、クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワが開催され、2号館会場では、WPTC(ワールドペストリーチームチャンピオンシップ)国内代表選考会が、4号館会場では、クープ・デュ・モンド・コンクールが行われます。また、3号館会場ではパン好きのための体験コーナーがあるなど、パン業界の人だけでなく、パン好きの方々にも楽しめる内容です。私たちパン屋税理士チームも、会場をうろうろしていますので、気軽に声をかけて下さいね。



昨年度、クープ・デュ・モンド表彰式の模様

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)

〒541-0048 大阪市中央区瓦町3-2-15 本町河野ビル2階

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

新年明けましておめでとうございます。

私のお正月は、自家製のローストビーフサンドを親戚全員で食べるのが恒例となっております。

毎年作っても作ってもすぐに無くなるような売れ行きです(笑)

みなさんのお正月は、いかがでしたか?

2009年もおいしいパンで囲まれた一年にしたいですね。

それでは、冬でも読めば気持ちが『ほっかほか』になるような新聞を

お届けできるようにがんばりますので、本年もご愛読よろしくお願いたします。(澤田 典子)



社内旅行先の城崎で、
レッサーパンダパン発見!!