

一押し夏のパン～2017年～

今月のメニュー

1. 一押しの夏パン
2. プロムナード
経営計画発表会
3. 業務案内
4. ベーカリー座談会
5. 年調とインターネット



暑中お見舞い申し上げます！私がご紹介する夏のパンは、Koshukaのこの2品。「トマト・バジル・チーズの色合いが食欲をそそるタルティーヌ」と「洋なしのジューシーさとカスタードクリーム of ほど良い甘さが絶妙のマッチングのデニッシュ」見た目も涼しげで

パワー(洋なしのデニッシュ) トマトとバジルのタルティーヌ 暑い夏でも食欲アップの2品です(河原 浩)

私の今年の夏パンは、パンデュースがお盆に特別に開催されたオーボンデュースで販売されていた「トマトと玉ねぎ」です！トマトの酸味と玉ねぎの甘みとパンの風味が美味しく、食欲の落ちる暑い夏でもペロッと食べられます。オーボンデュースは、毎年お盆の時期だけのイベントなので、今年はどんなパンがあるんだろうと、ワクワクしながらお店に向かっています。夏バテしないようにしっかり食べて暑い夏を乗り越えましょう！（池田 晃幸）



今年の夏のパンといえば…私はラズベリーを使ったパンをおすすめします。写真でご紹介するのはルフランのラズベリーのデニッシュとツイストです。どちらも中にラズベリーやラズベリークリームがたくさん入っていて、とても良い香りがするんです。食欲が落ちてしまうときには、香りの良い果物を使ったパンを推すのはいかがでしょうか。（喜多 泰友）



私が夏におすすめしたいパンは、ブーランジェリークスパンの花椒香る麻婆豆腐パンです。パンに麻婆豆腐って合うの！？と思われるかもしれませんが

が、意外にも美味しいのです！麻婆豆腐フィリングの辛さが控えめでパンの味と程よく合わさり、アーモンドの食感がアクセントになっています。（福重 有紀子）

暑い夏がやってきましたね！

夏は体の熱を冷ます働きがあるナスがオススメです。今回私が選んだのは、ココロベーカリーさんの米ナスのトマトソースピザです。ナスの香りがとても良くて、今年の夏はこれで乗り切れそうです。

暑い日が続くようですが、皆さんも夏バテには気を付けて元気にお過ごしください。（國吉 桂）



冷たい物が恋しい夏ですね。やさしい風にお邪魔して、アイスパンを頂きました。息子はマンゴー味、私はイチゴ味を選びました。薄く塩味のついたパンとマンゴーシャーベットがよく合い、息子はもう一つ食べたいと言いましたが…また買いに行こうね！と諭し、名残惜しくもお店を後にしました。（堂上 園子）

ケルンさんのファームベーカリーへ行ってきました。天井が高く開放的な空間で私が選んだのは、ホワイトチョコとレモンのチャバタ！レモンのさわやかな酸味と、ホワイトチョコのやさしい甘さ。後味がすっきりとしていて、暑い朝にはおすすめです。（平野 正子）

KÖLN FARM BAKER



プロムナード 経営計画発表会

8月2日(水)に姫路のプロムナードの経営計画発表会に参加させていただきました。開会し、全員で経営理念を唱和。まずは、前田社長から今期の方針として、色々なことを学ぶだけではなく、失敗を恐れずに挑戦し、実践し続けようと今期の重点課題が発表されました。続いて、今期の数値目標も発表され、各店舗の責任者の方にバトンが渡り、本店の松井店長の取り組み宣言では、実行すべき計画の具体的な行動と時期が伝えられました。青山店の俣木チーフと嶋村チーフの取り組み宣言では、お店をよくするため、販売と製造それぞれの役割分担が明確に発表されました。6月から新たに姫路駅前の山陽百貨店に出店され、また今年の秋には本店の移転を迎える中で、勢いを止めることなく進んで行く強い気持ちを感じることができました。経営計画発表会後の懇親会では、参加されていた方全員が皆様の前で話をする機会があり、スタッフの方が、どれだけプロムナードを愛しているか普段お店の中では聞くことのできない想いを伺うことができました。皆様の計画が実行できるよう、全力でサポートさせていただきます！（池田 晃幸）



皆様、真剣に発表を聴かれています。



懇親会では、3名のスタッフが表彰されました！

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 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)
9月4日(月)、10月2日(月)
11月6日(月)、12月4日(月)



大阪会場の様子です。

東京会場：参加費 1,000 円
(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25日(月)、10月23日(月)
11月27日(月)、12月25日(月)



東京会場の様子です。

年末調整とインターネット

先日、「年末調整、ネットで完結」という見出しのニュースを見ました。記事を読んでもみると、現在年末調整の際に、紙の書類を提出している住宅ローン控除の申告書や生命保険料控除の証明書などを、マイナンバーカードと結び付け、紙での書類提出を省略しようという方向で調整を検討しているということでした。ニュースの見出しのように、ネットだけで年末調整の手続きが完了するわけではありませんが、紛失した場合の再発行に時間のかかる証明書関係の書類の提出を省略できるだけでも、事務担当者の方の負担は軽減されるのではないのでしょうか。今後も情報が発表され次第、お伝えします。(池田 晃幸)