

# C'est très bon!

— おいしいパンの通信 —

VOL. 1 2002. 7. 22

Kaori Onishi

## いよいよオープン!

お待たせしました。すでに待っていてくれたイルムスの奥のお客様、ありがとうございます。  
お知らせいた日よりも遅れてしまってすみませんでした。  
そして、初めてお会いする皆様これから永くおつき合い下さい。  
私自身この日が来るのを、どんなに待ち望んでいたか...言葉では  
言いつくせません。私にとっていろんな思いの詰まったパンです。  
また、多くの方々に愛で頂けるといいなと思っています。  
パンを通して皆様に幸せ♡を届けることができたらいいなと思っています。

Boulangerie c'est TRÈS BON のパンとは。

① パンのほんとうのおいしさを届けたい。食事としてパンを食べる国フランス。  
何度も訪れ、現地のパン屋さんで働いて学んだ製法と配合で  
できる限り本場の味に近いものを提供したいと思っています。  
いろんな素材の組み合せで食べるパンもいいけど、パンそのものの  
味を楽しむために食べるパンに力を入れてこうと思っています。

② 手作りできるもの カレー、カスタードクリーム、トマトソース →  ハンドソース  ハンドソース  
ジャム(オレンジジャムやブルーベリージャムなど) .....など に使っています。

手間をかけ愛情を込めて、手作りします。

パンを作る時にも、イーストフードなどの添加物は一切使用しません。  
安価で食べれるパンを作りたいと思います。

使用する野菜や果物は、田中青果さんより仕入れます。  
今旬のもの、今おいしく産地などを教えて頂きながら、よりおいしく  
安価でできるものを使っていきます。

## パンを作るスタッフの紹介

ふたを開けてみると 1ルームの頃一緒に働いていた仲間が 4人も集まり。  
あれー。

### Chef Boulangère 大西

元気で明るいのが とりえの私です。気軽に声をかけて下さい。

### 今村さん（通称 今村っち）

6月にフランスのブランジュー・シバスフランスでの研修を終えてきました。

フランス語の難しさに少しうまくハーモニックにかかっていましたが…

彼女なりにいろいろなことを感じ、学べた様でヤル気満々です。

### 石田さん（石田ちゃん）

パンを作る時は初めてですが、努力家の彼女は、日々進歩しています。  
とってもこれからが樂しみな存在です。暑さに弱く、少しどじなところも  
あります。ガッツでカバーしています。

### 矢野さん（このみちゃん）

パンを愛する気持ちと言葉にも負けません！

いつも一生懸命 もくもくとがんばっています。

### 肝付さん

今回 New メンバーです。私達にはなかった上品さがあります。

それがとても新鮮でした。

新しいいろいろなことを勉強してみたいと思ってます。

これらち人の女性スタッフでパンを作っています。共通しているのは、パンを愛する  
気持ちで、パン作りを学びたいという前向きな気持ちです。

だからこそ、おいしいパンを作るために一致団結してがんばっていけると確信して  
います。私は、パンを通じて仕事を通じて多くのことを学び、多くの事びや感動  
をもろこさました。そんなすばらしい経験を彼女達にもしてほしいと思います。

## パンの秘密紹介

### フロワルサン

ひざかにおいしいパンがです。

### フロワルサン

フランスヴィヨン製粉の研究所で

パン作りを学びました。その時の  
製法を融合です。また、パン13区グル＝エパン  
で働いた時の作り方を基本としています。

### トマト



トマト粉を混じたパンに、かのニンニクが入ります。  
この2つのハーモニーはすばらしい！  
はじめて作って食べた時、おもわず  
おいしかったと叫んだほどです。

# C'est très bon!

Vol. 2 2002.8.3.

— おいしいパンの通信 —

オープンして2週間が過ぎようとしています。

オープンの時のお客様がたくさん訪ねて

下さり、温かい励ましのお言葉をたくさん

頂きました。すてきなお花をたくさん頂きましたが、

それ以上の愛や心や元気をたくさん頂きました。(ほんとうに、ありがとうございます)

なんて幸せなんだろと思っています。トバンのパンを深く理解し、愛して

そのパンを食べて喜んで下さるお客様がいらっしゃること。皆様ひとりひとり

のお顔を思って浮べながら、パンを作れる喜びを感じています。

## パンアール(黒パン)の話



見た目は地味で、目立たない存在ですが、この味を知ってくれた人には、

深く愛されている商品です。パンアール…フランス語で黒パンです。

このパンの作り方は、パリのパン屋さんで学びました。パリのシャンゼリゼ通りにあるメゾンデンマークの中のレストランで提供されているものと同じ製法で配合で作っています。

ライ麦の粗挽き、ひよわりの種、ヨモギ、オートミールなど穀物が主体のパンです。

それに、ライ麦の自然整酵種を加えて作っています。

先日、あるお客様からパンアールのご予約を受けました。その次の日から

東京へ転勤されるということで、最後に味わっていきたいということでした。

どこのパン屋さんも探し歩いてもおめりパンに出会うことができなかったそうです。

このパンが一番おいしいととてもうれしいお言葉を頂きました。

そのパンアール好きの方(この方はトロドーレベゲットも大好きだそうです)お客様に

どういう風にして食べいらっしゃるかを聞いてみました。そして、私の好きな食べ方。

パリのメゾンデンマークでの食べ方などをまとめて、おいしい食べ方を紹介します。

1. 超簡単で一番おいしいのは、

薄切りにしてたっぷりのバターを塗って食べる。

2. サンドイッチにする。

薄切りにして、たっぷりのバターを塗り、

Boulangerie  
C'est Très Bon

T810-0014 福岡市中央区平尾5-3-45  
TEL (092)533-9722  
FAX (092)533-9723

Kaori Onishi

あう木材は、チーズ（クリームチーズなど）  
ハム  
トマトなどの野菜

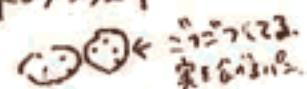
3. デンマークの人の食べるパンは、ほとんど黒パンだそうです。（料理と一緒に）  
何と合わせて食べるかと言えば、

レバーペースト、ハム類（サラミなど）、チーズだそうです。

## ハート系の食事パンの話

イルムス開店前の数日間は、たくさんのお客様のパンを焼きました。きて皆さんの家の冷蔵庫の中は、パンであふれかえっています。

どんなパンの予約が多かったか…それはほとんどのパンで、ハート系の食事パンでした。  
(カレーパンは例外ですが…) レトロドールベーグト、リュスティック、トロアフリュイ  
ブリュイセック、エリレ、フルトなどです。



もちろん、菓子パンや惣菜パンやペストリーひとつひとつの中商品すべてに思ひ入れてあります。一つ一つ丁寧に作られてきたものだからです。

でもきて福岡の他のパン屋さんでは食べれない、ほんとうのパンのおいしさ  
トロボンといへ買えないパンは、ハート系の商品の数々だと思います。  
パンそのものの味を味わって食べるパン、そのパンの奥深い味わいを知りて  
しまったら、きてトロボンも愛せますには思ひます。(もちろん、私達  
スタッフみんながトロボンのパンのファンでパンから離れ込んでいます。)

いつもパンを買つて来て下さるワインマーケットクリキンのソムリエの山室さんにワインや  
チーズと合わせておいしいパンを聞いてみました。

- ・レトロドールベーグトは もちろんのこと (これだけで大満足でした。私もベーグトは  
このワインにもチーズにも料理にも合うと思います。)
- ・パンオフリグは、ウォッシュのチーズに合います。(マニスチル)
- ・ブリュイセックは、フルーツの甘みとナッツがチーズとよく合います。(チーズは、エホワズ之类的  
チーズとよく合います。)
- ・スコットは、こはうが入っているので、オーストラリア産ワインのカベルネやボルドーのメドウツ  
赤ワインと合うそうです。
- ・これはとても以外でしたが、ソラ豆は赤ワインと合うのだそうです。
- ・そら豆の入った(ベーグトソラダニやリュスティックソラダニ)は薄切りにしてカマンベールを  
のせておいしいそうです。ソラ豆はシードルやちよて甘めの白ワインが合うそうです。

・パンデビスとロックフォールというチーズは、是非食べてみてほしい組み合せだそうです。塩けの強いロックフォールは、パンデビスの中のフルーツやはちみつのせさで合います。それと一緒に、リテルヌというガロワイン（ボルドーの貴腐ワイン）を飲むと最高だそうです。

パンデビスとうは、ラ一夜熟成や自然発酵種を用いたパンに、赤ワインやキルシに漬け込んだフルーツやナッツにオレロ香辛料で味付けしたものを作りました。ぜひお試しください。

バゲットを腰割りソースたっぷりのバターをサンドして食べるのが私の一番好きなバゲットの食べ方です。ほろ苦いパリッとした香りのする食べ方です。



平尾の近くの皆様にも、ハド系の味わい深いパンの事を、おいしさを知って頂き、早い食卓に並べて頂ければ幸いな事願っています。

まだまだいい日が続きますが、おいしいパンをたくさん食べて元気を出して下さい。

# C'est très bon!

## — おいしいパンの通信 —

VOL. 3 2002. 8. 24

Boulangerie

C'est TRÈS Bon  
セ・トレ・ボン

T810-0014 福岡市中央区平尾5-3-4  
TEL (092)533-9722  
FAX (092)533-9723

Kaori Onishi

私はいつも、パンの工房から店内をながめつつ、  
あのテーブルに座って、ゆっくりコーヒーを飲み、  
パンを食べるのはきっと気持ちいいだろうと  
思っています。外の景色をながめつつ、バカやまい  
子供の中でも焼き立てのパンを食べら。

こんな…場所はないと思います。焼き立てのパンほどおいしいものはないです。  
絶対食べてほしいです！ きっと幸せな気持ちになれると思いますよ。

## 幸せな グルニエさんの日記

C'est Très Bon オークの直前、フランス パリの Boulangerie パン屋さん グルニエアパン  
という所で働きながら、おいしいお菓子やパン・料理を食べ歩きました。  
グルニエアパンは パリ 13区 プラスティリー通りにあります。3年前はじめてパンを買い  
に行ったり以来 私の大好きなお店です。（今回の料理王国という雑誌のパン特集に  
も出ています。） パン・ト・コンクールで 1位に輝いたこともあるくらいパンでも大真っ  
パン屋さんです。フランス人はカリの職場に飛び込んでいく。加班ばかり勤強している  
つたないフランス語、パン作りの技術、全て笑顔だけがたよりです。  
仕事は教わるものではなく、見て学ぶ、やらせてもらって学ぶ。いかにも短期間でどれ  
だけのことが吸収できるかが勝負です。絶対受け身なんて考えられません。

普段はトバンヌー精神で働くスタッフに教える立場にありますので なかなかどうはいきませんが  
日本ですべてのものを捨て、一からグルニエでパン作りを学ぶ気持ちで働きと、いろいろ  
なことが見えてきます。技術的だけでなく、本当に働く職人さんのパン作りに  
対する考え方。フランス人の食事におけるパンの位置づけ、食べ方など いろいろな点で  
勉強になります。

グルニエでは、朝5:00から仕事を始めます。パンもお菓子も売っているので、工房の午前では、  
パン・ト・コンクールをするパンがどんどん焼け、工房の後ろでは クリヤ・ミルフィユ・パン・ド・ケキ  
などが作られています。落ち着く10時くらいに、朝ごはんをみんなで食べます。  
中庭みたいな所があり、そこにみんなで集まり、コーヒーとサンドイッチのパンを2つくらいもってきて  
話をしながら、食事をします。パンはグルニエで売っているものを選んで持ってきてよく  
(帰りにもらつて帰つてもいいのです。) 私はこの機会に グルニエのすべてのパンを食べ  
ようとがんばりました。みんなは、パン・ト・コンクールにして、ベーグル、ハムやチーズ  
をサンドして、クロワッサンにさらにジャムをぬる。パン・ト・コンクールにひたしながらなとて

食べていました。コピーには必ずといっていいほど「たまごの砂糖を入れます。フランス語はまだ全然うまくないので必要最小限のことしか言せません。日本語だと、本音で率直に物事を言うことで、どれくらいあるのだろうと思ひます。一緒に仕事をする中で、もううまく話せたらいいのにと思ふこともあります。多くあるけど、気持ちが通じた時の喜びはほんと大きいものです。

私が通じる喜びを感じることができます。

日本の善穏な生活の中で、忘れてはいる大切なものではいつも思います。一生懸命がんばっているのを認めてもらえたし、いろんなことを教えてくれるし、仲間で学び入れてくれます。

パンを作る仕事を通じて、こういう体験ができるのは、幸せだなといつも思います。グルニエも学んだパン作りの技術は、今トコロのパン作りに大いに生かされています。グルニエの職業人さん達のエスプリは私の中に生きています。

このままずっとグルニエで働いていたいと思えます。柴の職場でした。

朝はそくから一生懸命パンを作り、中庭の緑の木の下でみんなと一緒に朝食のパンをかじり、昼過ぎには仕事を終え、また中庭でみんなでお昼を食べて A demain! (また明日) と言って帰る。

グルニエでの日々は、朝・昼・夕とグルニエのパンを食べ続けた幸運日々でした。決してその味は忘れないし、その味を求めておいしいパンを焼き続けたいと思っています。

先日お客様より。

いのちの方々から温かいお言葉を頂きました。私はその方々のためにも絶対においしいパンを焼かなくてはいけないと思っています。

先日あるお客様より、イルヌスの改めてハートホの商品のよちり感が全体的になくないかのではなかって感じましたというご意見を頂きました。製法も配合も基本的に一掃のはず、空調の風の当たり方も影響するのかも...など考えました。でもその方は、ずっとオーブンを樂しみに待って下さっていたそうで、禁断症状もさうくらい期待が高まっていたのでどう感じたのかもしれませんとも言われています。ほんとうにうれい限りです。よちり感の件は、日々がけてチェックしていくと思います。気軽にいのちのご意見下さい。いいパンを作り、皆様に食べてもらえて幸せな気持ちになれてほいて日々が進んでいます。"食卓を豊かにするパン" いのちパンを焼いていきたいと思っています。もうすぐ9月 秋が近づいてきました。新しい商品をいのちと共に考えてます。お楽しみに....

# C'est Très bon!

— おいしいパンの通信 —

VOL.4 2002.9.17.

Kaori Onishi.

9月に入り、少し涼しくなって、やがて秋かなと思える季節になりました。  
トレビンでは、今旬のクリヤソルト、さつまいもを使った秋の新商品を登場しました。  
その新しい仲間の紹介をします。

## 何と言ひても マロンパイ ₪280

生クリームや洋酒、フランス産のマロンペーストで作ったマロンクリーム、薄皮菓のくりをヨリモジ  
にココロ入れたパイです。薄皮菓のくりと言えば、小さい頃、お母さんが毎年お正月に  
作ってくれるのが樂しませで、和の中ではお正月にしか食べれないとても高級なもの  
だというイメージがあります。

## ピティビエ ₪250

小倉あんをベースにしたクリームにくりのカロ菓を散りばめたフレーズを入れたパイです。  
見た目がとても美しく、うれしくなります。

## オートム ₪280

ブリオッシュ生地にさとうきびの砂糖で作ったカスタードのせ、秋の味覚のフルーツを  
ごろごろとのせて焼き上げました。

## いちじくくるみのコンブレ ₪280 ₪4140

八九三区ブルニエパンで食べた忘れられない味。

全粒粉(小麦の外皮も一緒に製粉しているのでミネラル分たっぷりで体にもやさしいのです。)を  
使用していますが、とても食べ易い味です。

いちじくのふくら感とくるみの香はしさがとてもいい組合せです。

このパンは次の日も軟らかく、おいしく食べれます。また、ケースと一緒に食べると尚更です。

## こむぎ野菜のパン ₪420

野菜をたくさん食べてほしいという思いから作りました。

パンをくり抜いて、きのこのシローソツめ、その上にかぼちゃやさつまいもなどたくさん栄養が  
詰る様にこむぎで包めて焼き上げました。

他にも、サツマイモのピザやタルトランベ(ボン), ピスタチオナッツ, スコット(モルト)など食欲の秋に向けて、楽しい新商品 いろいろ作りますね。

## トレビンのおすすめの商品の紹介

### ブリオッシュ 100円 ブリオッシュサレ 100円

ブリオッシュと言えば、フランスアルザス地方のスペシャリティです。

私は、アルザスが大好きで何度も訪れ、パン屋さんのBoulangerie(パン屋さん)で働き  
ました。アルザスのお菓子屋さんやパン屋さんには、 おりが大きなブリオッシュが  
3つで置かれています。

ある時、パリで働いていた Boulangerie で「アルザスへ行くのなら、クグロフサレと“パンのかみ”あるので絶対食べた方がいい」とすすめられました。

クグロフサレ……塩味のクグロフと“う”意味です。

「3種とベーコンが入っているのだ」ということを聞き、絶対食べてみようと思いついて行きました。しかし、1回目は探したけど出会うことができず、また1年思い、続けて2回目にやっと出会えたクグロフサレです。

クグロフはラム酒のレーズン(トボニではかいし)を使用しています。これが入っていておいしいですが、ぜひクグロフサレも食べてみて下さい。こんな味のあるんだと思えるはずです。

## ミルフィーユ 羊 320

サンドイッチケースの所に、タルトなどのお菓子もあるので御存知ですか。

その中でも、ミルフィーユはぜひ一度は食べてみて下さい。

香ばしくカラメリゼしたパッ生地が、バリッとして中のカスタードクリームと一緒にあってとてもおいしいのです。

## シナモンブレッド 羊 380(ハーフ)小サイズ 200

このパンのおいしさ知っていますか？私は生目久しぶりに食べ、二人においしかったのか改めて感心しました。牛乳や卵などを配合したソフト生地に、シナモンを差せ込んだ商品です。実は、これはイタリアはパリの Boulangerie (パン屋)で学んだ商品です。(フランス語にあります)その後、そのBoulangerie の「フォション」にこのパンを卸していました。

## なぜおいしいのか考えてみました。

1. 愛情がたっぷりこもっているから。

パンの作り方や配合は普通のパン屋さんと遼川はないと思うのです。でも、思ひでされた方がされるか。その部分はどのパン屋さんにも負けでないで思っています。

おいしいものを、安心できるものを、喜んで食べてもらうお客様のために。

それを毎日喜ぶべくパンを作っています。

2. 無添加、手作りだから。

無添加でパンを作っています。パン粉・卵・トマト・ジャム・カストーすべて手作りです。家庭で作る味に近いです。

## スタッフ募集ています！

パンの販売と製造の両方をしてくれるアルバイトスタッフを求めてます。

トボニのパンを愛してて、将来の目標をもつ人

経験の有無は問いません。しかし、パンの製造は

見た目よりもハードでさわや仕事です。慣れまでがはじめて

継続ませんので、その愛情は必要です。ぜひトボニで

パンの作り方を学びたいという方、大歓迎です。

Boulangerie

C'est TRÈS BON  
トボニ

〒810-0014 福岡市中央区平尾5-3-45  
TEL (092)533-9722  
FAX (092)533-9723

# C'est Très bon! Vol.5

## ～おいしいパンの通信～

あつい間に入り、月日が過ぎるのは早いなあと感じています。よくお客様からイルス開店からずっと探してたのは、とかまたこのパンが食べれてうれいわというとても有難いお言葉を頂きます。

イルスが開店したのが去年12月末、もうすぐ1年になるのかと思ふに信じられない思いです。このBoulangerie C'est TRÈS BONという新しいお店で、またイルスの味のお客様に再会でき、パンを食べて頂ける機会になってほんとうによろたなあてしほびを感じています。さて、新たにパンの魔力にとりつかれました新しい年齢のお客様とも出会えてほんとうにうれしく思っています。パンから有難うという思いです。

### 作っているスタッフについていろいろ

パンを作っているスタッフはみんな女性です。女性のみの採用していないというわけではありませんが、たまたま女性のみです。

ほんていいスタッフに恵まれていると思っています。だからこんなにおいしいパンが作れるのだと思います。それぞれみんながトーポンのパンを愛していて、おいしいものを作ろうという気持ちを持っています。

トーポンのパン作りを通して多くの技術を学び、自分自身のスキルを上げようと日々がんばっています。思い通りにやれなくて自分に対してくやしい涙を流しながらがんばる人、どういう風にすれば"もって……パンが作れるか"日々考えながらみんな仕事をしています。多くのすばらしい仲間と、お客様に恵まれ、ほんて幸せだなあと思わずにはいれません。トーポンのパンを通して、皆様に幸せをお届けすることができれば……と日々原点回帰パンを行っています。

### パンのおいしさについて

フランスでは、パンが主食ですが、日本人が"ごはんをめざす"食事の時に食べるのにフランスの家庭では必ず"食事の時、テーブルの上にはパンがあります。

パンが一番多いと思いますが、ラ便入りのもの、穀物がいろいろ入ったもの、ソバ粉配合のもの、カンパニエなどパンそのものの味わいを樂しまるのが並びます。フランスのパン屋さんによんでいるパンの種類はすごくシンプルで、ハード系の食事パン、ブリオッシュ系のもの、クロワッサン系のもの、キャラメル、タルト、焼き菓子などです。

ブリオッシュ、クロワッサン等は朝や昼、カヌレボールのナフキンのコピーを片手に、手軽に食べているのを見かけます。食卓にのぼるのは、hardt系の食事パン、日本のごはんのパンなどです。ごはんにも上質のおいしい高いもの、安いあまりおいしくないものとある様にパンもそうですわ。

2002.10.10.

Boulangerie  
C'est TRÈS BON  
Kaori Onishi

トーボンのパンはどんなフランスのパンを想像することができる。少々のイーストをじっくりとねむかせ、小麦粉の甘みのあるおいしさを引きだしたトレードマーク。自然発酵種を使用することによって独特のうまみをプラスしたフルーツやペイザンなど生地そのものの味わうパン。感じてみて下さい。その深いおいしさ。

## 思いつくままに

- ① フランスのお菓子屋さんで働いた時、はじめ日本を見てびっくりしました。日本で日本というと古くてきれいなものというのが常識です。しかし、そのフランスの卵は違いました。いかにもこれで新鮮!!という感じでしたが、フランスの卵なのです。カラが入らない様に注意して割る様に指示されましたが、卵がついで入ってしまっても大丈夫なのかとすぐパ配にならなものでした。
- ② 冬と言えば、パンショ（温かいワイン）vin chaud  
あたたかい赤ワインです。甘くてシャンパン、アニス、オレンジなどの香辛料が入っています。冬のアルザスのマルシェドノエル（クリスマスの屋台）で初めて飲みました。ものすごく寒い冬の夜、これを飲むととても温まりました。  
パリのブルニエアパンで働いた時、タルトにのせるフルーツを香辛料とともに赤ワインに漬けこんでいました。この漬け込み液はパンショなんだとシェフが教えてくれ、飲んでみると一杯水たれました。  
確かに濃めのパンショでした。数口飲んで仕事をしていたのですが、シェフが「ふふふふ....聞くて勧められたものは全部飲み干すのが礼儀とのことでいい匂いのかと言われ、いや違うてあわてて一氣飲みました。
- ③ スタッフ募集VOL.4で書きました。たくさんの応募がありびっくりしました。トーボンでパン作りを学びたいと思ってくれる人がいて、ほんとうにうれしく思いました。私は誰かの下についてパン作りを学びたいというのではなく、自分の学ぶところを選んでいた。しかし、原っぱはないわす。自分で学ぶのが好きませんでした。だからフランスへ何度も渡り向こうのいくつかのパン屋さんで働いて多くのことを吸収し、このトーボンのパンを作り上げてきました。今は、やすく教えてもらえる環境にいたことがよかったですと思っています。
- 多くの仲間にも出会えましたし、多くの喜びをもらいましたから...  
要はどんな環境の下でもいい自分で自分が人はいるのです。今は、トーボンで大きな夢をもたパンの作り手を育てる事ができたらいいなと思っています。

# C'est très bon! Vol. 6 2002.10.26

～おいしいパンの通信～

## クリスマスの足音

Boulangerie  
C'est TRÈS BON  
Chef Karin Onishi

いつも薄着の私でさえ、コートをひっぱり出してくるほどの  
肌寒い季節となりました。今年も、シトーレンのためのフルーツを洋酒に漬け込みつつ、  
クリスマスもすぐやってくるのだとうなあとしみじみ思えていました。

なぜか冬の寒い時期にフランスを訪れることが多く、冬になるとフランスへ行きたい  
なあーと、予るどホームシックの様になってしまいます。

以前から毎年クリスマス前に予るど作ってきたシトーレンを、今年も11月末から  
作ります。樂(うき)にして下さいね。

シトーレンというと、ドイツ菓子というイメージですが、フランスのアルザス地方にもあるんです。  
LE STOULE ALSACIEN と書いて、パンの様な食感に近い、アルザス地方特有の  
シトーレンです。アルザスはドイツの国境に近く、ドイツ的にお菓子や料理がたくさん  
あります。アルザスのシトーレンはちよって変わっていて、乾燥のソルベと洋梨、クエッケを  
オードヴィに漬けたのが、入ります。私はそのパサパサ感がけ、こう好きで、紅茶  
などの飲み物やワインが欲しくなるのです。乾燥ソルベと洋梨がこちらでは、午に入  
りにくく、まだ作たっていないのですが、食べたいなあーとふと思っています。

アルザスのクリスマスシーズンは、11月の最終日曜日から始まります。マルシェドノエル  
というクリスマスマーケットが町にたちます。(放生会のお店をおとぎ話の世界の様な  
おしゃれなお店に置きかえてイメージしてもらえて、近いかな??? とってもすてきなのです。)  
いろんなお店があります。クリスマスのオーナメント、いろんな種類のクッキーだけを置く店、  
シトーレン、クロワッサン、ヴァンシューを売る店など見ていてとても樂しいです。  
すごく寒い冬なのだけれど、これからクリスマスまでの1ヶ月時間をかけてクリスマスを樂しま  
だと思います。

## また新商品です!

ひさかに登場している新商品もう食べました?

タルタタン ... もったいないで私はヨリビトコ味わったことがありませんが、すごくおいしいです。  
紅玉ソルベをキャラメリゼし、パリッと焼き上げたパイに合わせました。

コロッケサンド ... スタッフがひさかに家で作って食べたおひらいたというコロッケを、全粒粉  
のパンにはさみました。

ソラーブレット ... こだわりの詰ですぐ、タルタタン用にソルベキャラメリゼさせると、ソルベのおいしい  
薑汁が出て、ソルベ味のキャラメリゼできます。それがすうとうまいからなんですね。  
ソルベをブレットにサンドしました。今だけ限定です。

- これから登場します！待って…
- バゲットバーサド … バゲットによつば乳業のフレッシュバターをサンドしました。  
もうバゲットにバターを塗ただけ！  
でもこれが一番おいしいのです。
- だって、なぜかいつもうちのスタッフは、こうやってバゲットを食べているから…
- ミルフィユ … パリッてキャラメリゼさせたパイ生地に、自家製カスタードをサンドしました。  
すごくおいしいですよ。冬の寒い時期限定です。
- マナラ … アルザス地方では、12月6日のサンニコラの日が近くなると、どのパン屋さんにもこのマナラと言われる人形のひたちのパンを売っています。
- このパンを見た私の母が“おまちゃん？”（今話題のあざうしの）と言った時は、ええ…と少し悲しくなりました。
- ブーロンの森 … 自家製のオレンジジャムとラム酒漬けのカレーズをねり込んだフロワパン。

### トレスボンのパンにハマる人々

先日、パンの販賣のスタッフから“大助さん…私たちも大いたんです。”と言われました。  
もう、こうやってトレスボンのパンに、ほまっていく人ってほんと多いと思います。あと私もその一人。  
毎日パンを食べない日はありませんし、作っているスタッフも同じくそうです。  
みんなすごくこのパンを愛しています。

パンの食べすぎて太ってほめたという人…すみません。でもこれうそおいしいパン  
焼き続けます!! パンの会というパンを嗜む人が集まる会があります。トレスボンの製造  
スタッフの2人がその会の出身という縁の深い会です。そのパンの会の会報紙にて、  
“7月22日は何の日か知っていますか？”という題名で、イルムスが開店した時は泣き、  
トレスボンのオープニングを待ちわびたことがお便りで紹介されていました。

先日、“ハマっています。”というお便りを頂き、そのハガキに書かれていたHPにアクセスして  
みると福岡グリメ日記というところに、やトレスボンが週一回は登場しているんですね。  
ほんとびっくりしました。私達の知らない所で、いろんな人達が“おいしい”とパンから  
思って下さっている様子で、ほんとうに思いました。ありがとうございます。

パンを通して皆様に幸せを届けることができれば…私の厚いこともあります。  
改めて、パン、すばらしいな。そんなパンを作り仕事をさせて幸せだからと思われて頂きました。

これからどんどん寒くなりますが、おいしい焼き立てのパンで冬の入った料理で、すきな  
食卓を演出して下さい。きっと、パンがまたかくなれるはず…。

K.O.

# C'est TRÈS BON Vol.7

～ おいしいパンの通信 ～

Boulangerie  
C'est TRÈS BON  
CHEF Kaori Onishi  
2002. 11. 17.

私の自宅前の桜の木が、先日休みの日みて見ると、真赤に紅葉していました。（しかし、もう散り始めていましたが…）すばくきれいでした。  
こんなことも気付かなかったんだなあと、ちょっと反省しました。  
パン屋さんというと、冬は朝家を出る時は真暗です。帰りも真暗なことがほとんどで、外の景色に目で見るのもほんとなく、気づいた時には、紅葉の季節も終りかけ…  
私はこの自宅前の桜の木が大好きです。毎年春、満開の桜が開きます。  
そして夏、青々とした緑の葉、秋は真赤な紅葉、冬は葉が散ってほい寒風に、  
しかし凛として耐えています。さてまた春、満開の桜を味わいます。  
この桜の木をながめつつ、どんなに苦い冬だとしても必ず春は来る、春を奪はなければいつがんばろうと励まされたりします。  
さて、毎年満開の桜の花をながめつつ、去年の桜の季節は、さて家の前の桜の季節は、どの年ごとの思い出を思い出すます。  
ある年急な病氣で入院した時、桜の花を見れなかったこと、働ききたくても自宅療養をしなくてはいけたからた年のこと、イルムスベーカリーがましゃうにんぱつてた年のこと、  
イルムス開店後トボンオーブン前のパンを焼きたくても焼けなかった時のこと  
いろんな場面を思い出すさせてくれる桜の木なのです。  
皆さんにも、そんな桜の木ってありますか？

クリスマスを樂ばためのパンやお菓子を12月25日までの限定で販売します!!  
この機会をおさず食べて下さい！来年まで待たないで味わえませんよ…

シートーレン 大羊 1600 小羊 1000

イルムスの頃、毎年この時期に作っていたシートーレン。イルムスの頃からのお客様から  
今年はいつもと違い合せも数多く頂きました。（ありがとうございます！）  
今年のフルーツ漬けは、初めての頃の製造分（おそらく12月上旬くらいは…？）  
1年ものです。すばく味が深いと思います。

シートーレンは、クリスマスが来るのを樂しむに待っためのお菓子と言われます。

薄切りにして、紅茶や甘口のワインと一緒に食べるとおいしいです。

しかし、羊1000・小サイズだと私の場合1週間もかは疑問です。

おいしいのでついつい…食べてしまいます。

ほとんどの人がシートーレンの存在を知っているのかと思ひましたが、トボンのスタッフの中にも

ショートーンを知らない人は多く、きっとお客様の多くもどうなつたうなつて思つました。  
特にドイツのクリスマス菓子で（フランスもドイツに近いアルザスにはショートーンがありました。）  
イエスキリストがおくるみに包まれた姿にもたてえられるほどの神聖なお菓子なのです。

### 「ベラベッカ」 羊1000

きっと食べたことも見たこともない方がほとんどだと思います。

ちあてグロテスクなこの姿、見なれない方はびっくりするかもしれません。

フランス・アルザス地方のスペシャリティです。

クリスマスシーズンになるとアルザスのどのお菓子屋さんやパン屋さんの店頭にも並びます。

私はすごく好きで、アルザスで働いたペシユール氏のパン屋さんのベラベッカは必ず自家にも持ち帰り、家族みんなでクリスマスヨリ少しづつ薄切りにて半ばに食べました。

いろんなドライフルーツを、赤ワインでキルシと各種の香辛料（シナモン、カルムエス、クローブ等）に漬け込み、使用しています。短的に言うと、フルーツをパンにつなげて作るという感じです。ほんとすべてがフルーツです。

### 「フルーツブレッド」 羊1000

自家製のオレンジジャムやラム酒のかにスモーク入り込んでしなやかな食感に仕上げたパンです。  
ちあてた送り物として、我が家みんなで楽しく食べています。

### 「クグロフ」 羊600

フランス・アルザス地方のスペシャリティ。アルザス地方のどのお店にも並んでいます。

陶器のクグロフ型で焼いてしません。このクグロフ型の内側のディスプレイ用は、トバンにも飾ざってあります。（私がアルザスから買ってきたものです。）

### 「ふと思ふこと...」

私は、パンを作りて仕事を通じて数多くの貴重なすばらしい体験をさせてもらいました。  
もちろん一番の喜びは、私の作ったパンに多くのお客様に喜びを感じて頂けることです。

特にパン作りを学びに行きたフランスで多くのすばらしい方々との出会いが忘られません。

今、パリにパティシエを持つ青木氏のラボで教習所修修させて顶いた時に触れた青木氏の人柄  
とても有能な人でありながら、いつも自然体のすばらしい人でした。見てすばらしいセンス。

世界的に有名なショパンの作り手 フエルベル氏のお店で味わった作り手のショパンの味わい  
実際訪ねたにも関わらず、温かく迎えて下さったフエルベル氏の人柄。

今転職で有名なカイザーハのお店、私は運良くパリのカイザーハのお店で働かせて顶きました。

今ままで一緒に働いた仲間ではマルのセリヒツをしていました。パン作りにおける多くのビットも手に得  
ました。その他、天主教徒はあるけれど、一緒に働いたフランス人の戦友の方々のパン離れ合いか

今も忘れられない、宝物です。

K.O.

# C'est TRÈS bon! Vol. 8

## ~おいしいパンの通信~

2002. 12. 12

Boulangerie  
C'est TRÈS BON

chef. Kasai Osamu

今が旬のおいしいパンは、

- 12月25日 クリスマスまでの限定で登場しているショートレーズベラベック。  
すごくおいしいので是非食べてみて下さい。特にベラベックは、今まで食べたことのない味だと思います。赤ワインやキルン・香辛料の味わいはきっと忘れられない味となるはず…。ショートレーンは薄切りにして、クリスマスを樂しみに待ちながら、紅茶や甘口のワインと少しずつ食べると最高ですが、おしいのをつまみながら食べすぎてしまうので注意が必要です。
- チョコレートを使ったデニッシュがおいしい!!

### フランボワーズのガナッシュ ¥250

アーモンドクリームとフランボワーズ(ホイップ)をデニッシュにのせ 燻き上げ、自家製のフランボワーズシヤムを加えたガナッシュとのせてあります。

### ショコラ ¥250

デニッシュにショコラリングとオレンジやナッツを差し込み、ガナッシュでまわりをコーティングしたショコラのデニッシュです。

### せいたくショコラ ¥250

自家製ショコラスターとアーモンドのせて燻き上げ、いろんなナッツをとじこめた板チョコとのせたデニッシュです。

パンのギフトはいかがですか？

ちよといたおれに。たん生日に。パンのギフトはいかがですか。

トウカイ(300円、450円)や木箱(100円)を使って

かわいくラッピング致します。

いつもとは一軒違ったおくり物に、きて喜ばれて思います。



### トマソンのパンについて

トマソンのパンについて、もって知りでもうえたら、こんな作り方をしているから、こんな考え方をもとに作っているから、この味ができるんだ”ということを感じてもらえたらいいなと思って書いてみようと思います。パン作りというものはとても奥深く、9年くらいパンに触れてきても私が知らない部分も多くあります。（知らないことは“ない”と言っても過言ではないかも）これからまだまた勉強が必要され、日々学ぶことが多いです。

あるスタッフが、大みさんパンと一緒に体化してますねと言ったことがありました。私は最近やでパンと一緒に体化できた本業な気がします。寝る時間以外は、ほとんどパンを作ったりお店やパンのことを考えたりしています。皆さんにおいしいパンを喜んで食べて頂けることで、スタッフの成長が私の存在価値だと見ているので、パンだけの生活はとても充実したものです。

## 私の思い込み

私は、5年ほど大手パンメーカーの商品開発の仕事をし、10ヶ月  
パンメーカー立ち上げから3年間を過ぎ、トバンでパンを作っています。  
10ヶ月立ち上げの時、初めてフランスへ渡り、本場のパン作りを学びました。  
それまで私は、イーストなどの添加物を入れなければパンはできないと思っていたのです。  
ソフトにしたり、味を出したりするために、様々なものを工夫して配合し生地をつくるとか  
多くそのパン作りしか知らないので、フランスのパン作りはびっくりしました。  
すごく自分がシンプルなのです。小麦粉、塩、水、イーストだけでできるのがパンです。  
セイヨウには前配合にセレアル(穀物)が入るだけ、ラ伎パンには前配合にラ伎の自然  
發酵種が入るだけなど、ほんとシンプルでした。

私のシンプルな配合でつくるおいしさ...そこに深い味わいが存在することを知りました。  
パリやアルザスの人気のおいしいパン屋さん数軒に入りて働きました。そして空いた時間には  
いろんな所のパンやお菓子を食べ歩きました。私の経験をもとにトバンのパンを作っています。  
人気のパン屋さんは、それぞれの製法があり、人気のパンにはそれが  
生まれるための工夫があります。私が知っている一般的のパン作りの常識では考え  
られない様々な作り方をしている所もありました。さういってまた今まで味  
おいしさを追求して来た様なパンの数々のある店、もちろん添加物など加えず  
日々持ちのよいハード系のパンを作っている店。そこで学んだパン作りのエッセンス  
をトバンのパン作りに生かしています。

## 具体的には

・自然發酵種やパンフレーミング(發酵生地)を加えることによって  
おいしさのコクを出し、ソフト感がでる様にしています。

ハード系のパンはとくに12時間以上熟成させることが多く、イーストの量を抑え、自然發酵種  
を加えることによって、パン本来のおいしさを引きだしています。

・フライニグを得意とする。既製のフライニグは、ほとんど使いません。

トマトソース・ベシャメルソース・カレー・パン粉・ジャム・カストードなど常にできる材料で  
パンを自分で手作りしています。

野菜は毎日新鮮なものを野菜屋さんから、卵も新鮮なものを卵屋さんから  
仕入れています。

・配合はシンプルです。シンプルだからこそおいしさが生きると思います。

余計なものは一切加えない。それが私のオーリンです。

・でも一番大切なことは、作っている人のパンが入められるかということ。

パンを働いたパン屋さんは、若い職業人さんが毎日焼いたパンで手縫割りにして

その出来をチェックしていた事を思ひ出します。フランスの職人さんは若い頃、学校(職業の)に通いつながら見習いで仕事とほす。だから、いいものを作りたいでいう気持ちが強いです。

残念なことに仕事で10パン作りとやらえられない人は多いです。

しかし、トレスボンのパンを作るスタッフは違うと思います。いいものを作りたい。

おいしいパンを皆さんに食べてもらいたい。そのためにはスキルを上げたい。少しあって自分に立ち向かっているスタッフが増えてほしいです。

私の"パン"。それがパン作りには一番重要なものだと私は思っています。私は、何人のからパンを買って下さったお客様、新しく平屋でトレスボンのパンを書いて下さっているお客様、の方々の声に感動されました。感謝の気持ちとともにパンを焼いています。

本格的に寒い冬がやってきました。カビなどひがめようおいしいパンたくさん食べて元気に乗りきり下さい。

K.O.

# C'est TRES BON! Vol.9

～ かわいいパンの通信～



2003.1.01

Boulangerie  
C'est très bon.

CHEF Kaori Onishi

Bonne et heureuse année 2003!

今年もよろしくお願い申し上げます。

1月22日オープンから、皆様に温かく身守って顶くこと無事  
新しい年を迎えることができました。

去年は、仙台ベーカリー閉店から始まり、どの道を進るか  
自分の進む道は、自分の価値はどこにあるかと自分自身  
考えました。7月末のオープンまで体験したパンを焼けない日々  
そして失敗したパンを焼いた日、久しく仙台のお客様に再会できた日の  
喜びは、言葉ではいいつかせないものでした。今にして、トボンで  
毎日パンを焼き、お客様に食べて頂けるこの喜びを心から  
感じています。

トボンで初めてパン作りを学ぶスタッフも多く、まだ弱い・勉強  
が必要な年違ですが、毎日最高レベルの商品を出せる様  
日々努力していくたいと思います。

食卓には、毎日トボンのかわいい焼き立てのパンがある  
それがあなたの“行きつけのパン屋さん”になれることを  
願っています。

k.o.

# C'est très bon! VOL. 10 2003.1.7.

## ～お~いパンの話～

お正月のおせち料理もいいけど、しばらくトントンのパンを食べないと、なんだかすこく食べたくないません

でしたか？あるスタッフは、今日は久しぶりにパンパーティーだと言って、たくさんパンを買って帰ってました。私も、何歳時代から何年もの間、このパンをほぼ毎日食べてきましたが、なぜか飽きることがないです。さて、なぜか今までこのパンを食べ続けるのだと思います。

### みんな人気者紹介

#### バゲットバーサンド ￥180

バゲットによつば乳業の塩塩バターをサンドしただけ。でも、その組み合せは、何よりも相性がよくシンプルなのが、一番おいしいと思うのです。私が一番好きなバゲットの食べ方です。小麦粉、イースト、塩、水のみで作られるシンプルな味のバゲットだからこそ、バターのうまみが口の中で溶け出していくのだと思います。

焼きたてのトーストに、バターは溶かして食べるのがおいしいけど、バゲットは自分で、パンの味わいとともに、バターが溶けていくのを感じるのがおいしいと思います。

#### ペイザンスサンド ￥280

ペイサンのパンを使ったサンドイッチです。ペイサンは、自然發酵種と小麦全粒粉を使用した田舎パンです。それに、じゃがいもとアスパラのガーリックバーソテー、セミドライトマトはさみ、オリーブオイルとマヨネーズで味付けました。

素朴な味の田舎風サンドイッチです。

### サンドイッチの話

本場フランス（パリ）のサンドイッチってどんな風にして作られるの？おいしいの秘密は何？  
どんなソースが使われるの？それを、見極めようとパリでいろんなサンドイッチを食べ、働いたBoulangerieでは、サンドイッチに参加しました。しかし、答えは簡単でした。  
素材のおいしさ、チーズやパンの種類の豊富さ・安さ。気になっていたソースは  
バターとマヨネーズ以外見かけませんでした。おいしいパンとおいしい素材、その単純な  
組み合せだったのです。日本で見かけるサンドイッチの方がずっとうまいんです。  
トマトも、ふきちゃんやサラダを作ったり、じゃがいもを味付けソテーたりと下準備に手を  
かけますが、パリで食べたサンドイッチは、素材そのもののおいしさです。

代表的なもの

バゲットに

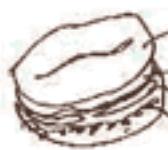
- バーとパン
- バーとパン・エコノミカルチーズ
- バーとパン・ベーコン
- パン・カンパンニエ・コリニッポン (カンパン(1kg)とパンの組み合せが多い)
- シャクナ・トマト・タマ・マヨネーズ



つまな

パリで働いたある Boulangerie (パン屋さん) では、お昼はいつもサンドイッチでていました。作業場の片隅に腰をおろし、コーヒーとともに、サンドイッチを食べ、20、30分も経たないうちにまた午後の仕事に取りかかったものでした。その時、食べたサンドイッチの内容を手にメモしていくので、やり紹介します。

\* 人気な紹介をお伝えします。



1. パンは、ショバタ (オーブン焼きたて)  
外はカリッとして、中はもちもち)

2. 3つにパンバーのつぶて上層のロース肉

3. 野菜 (もじもじの葉、何という名ですか?)  
野菜がたっぷりと食べやすくて、ものすごいボリューム。



Bioのブラン  
有機の小麦粉を使ったパン  
ハニーサンド



4. パン、ハム

シラルだだし、ハムのあいだに  
一番感心的是。



5. ブルト (ヨミ: ブルト) 土塙からあります。

6. ハム (4種のハム) あさりした味。

7. ライ麦 (ライ麦の味)

このパンは、外は米粉の入ったパン、外はカリッとして、中も重め、はじめはうすくパンかと思ったが、中は結構のパンだった。これもものすごいボリュームです。



8. パンは、レバーチョップ (ラベルからおこした自然発酵種) を使った  
カニパン。1cmくらいの薄切りでサンドしています。

中は パー、4種、生ハム  
(ヨコハマハム)

生ハムでパーの中のシンプルなものもよく見かけます。



9. ハム

シーフード4種 (ヨコハマハム)

トマト、モッツアレラチーズとレタス  
が入ったもの

ある時、パンにバターを塗って、

ハムをサンドして食べようとした時、マヨネーズはいるか? と言われたので、3種と差し出す。すごい量のマヨネーズをぬられたことがあってびっくりしたのを覚えています。

## 2月26日で1年

今、トレスンデパンをやっているスタッフには、4人のバリスティックからの仲間が働いています。

去年12月26日であのバリスティック開店の日から1年が経ちました。1年もものさす。

今、こうしてトレスンデパンを焼くことでき3年目。バリスティックのお客様に1度も温かく見守って頂いてる年。新しいお客様との出会いに感謝せずにはいられません。

スーパー・ブランド・シティーハム オーフンする時、バリスティック SHOP もスーパー・ブランド・シティーハム 4F に登場はいた。そのお店の奥にハーモニカが響き、何の宣伝もせず、誰にも知られるこではなく、ひそかに存在していました。ほんとうに売れなかった1,2年目、月ごとに売り上げはのびて行き、最後開店の時には、予約のパンしか焼くことはできず、レジの前には334個の列ができました。その3年内、注文、この通常にて、バリスティック 物語にて連載で書いたように思っています。

K.O.