

C'est très bon! Vol. 11

～おいしいパンの通信～

今日は、トボンの人気者のパンの話をしたいと思います。

エレル



新聞や雑誌に紹介されて
今は超人気者のエレルです。
売れない時代もありました。

エレルは、イルムス時代、夏の暑い季節に販売しました。夏の暑くて食欲のない時も、さしありて食べれるパンを作りたいと、甘酸っぱいクラッパーとさわやかなクリムチーズの組み合せにしました。ベースはペイザニの生地で、ライ麦全粒粉と自然発酵種を配合したかみしめるところのある味わい深いパンです。スタッフの石田さんがイルムス時代初めてエレルを食べた時感動しました!! と言ってましたが、味を知ってくれた人には、秘かな人気がありました。トボンがオーナーの時、エレルもスタートアイテムの中に入っていました。しかし、1日9コ作って4コも残る日がありました。おいしいのになぜ売れないのだろう? と私は売れ残っているエレルを見る毎にとても悲しい気持ちになりました。確かに見た目はとても地味な存在です。ある時、トボンのパンの中から人気者ベスト5を選出しました。石村萬盛堂企画室の女性スタッフに食べてもらつて決めました。そのメンバーみんながそろっておいしい!!と1位に選んだのがエレルでした。くわい手作りとともに、エレルのフライカードを書き直しました。その結果から徐々に売れる様になって今では、1日70コ以上作ってもすぐに売り切れてしまう人気者になりました。

レトロドールバゲット



私の一番愛するパン。そして一番素直なパン。一番作るのが難しいパン。

それがトボンのバゲットです。

その日の気温・室内の湿度・作り牛の牛の状態が影響し、仕込み・ホイド・焼きどれぞれ部分がいつもうまくいかないとうまく作れません。

その日の気温や仕込み上がった生地の状態をみて、成型時の生地の取り扱い方、发酵をどの時間や場所を考えなくてはいけません。

このパンを作れる様になった時、初めて1つの段階をクリアできたパン職人と言えるのはないかと思います。（パン下りの奥はまだまだ深いので終りはありません）

私のフランス語の先生の奥様が、バゲットをいつも買って下さっているのですが、1月に帰国されていた様でフランスでバゲットをいろいろ食べただけ。“負けてないわよ!”と言って下さいました。今年の年賀状にも、トボンのバゲットにもうやみつきです！と書いてありました。とてもうれしい限りです。

さて、パンをこよなく愛されている方で、バゲットを食べて頂けた方には、他では比べ本音のないこのおいしさに感動されることと思います。

まだ食べられたことのない方、まだされたと思って一度食べてみて下さい。

小麦粉と塩と水、イーストのみで作られたとは思えない甘みや味のある深いおいしさの感られるバゲットです。

2003.1.28

Boulangerie

C'est TRES BON

CHEF Kaori Onishi

自家製カレーパン



なにいきまよひ
ナリ!
すみやかに。

トボンのカレーパンの最大のおいしさは、おちもちとした生地にあるのではないかと思ひます。パン粉もカレーも自家製というこだわりぬいたカレーパンです。

最近、中味のカレーをリニューアルしました。野菜のうまみを生かしたカレーに生まれ変わりました。りんご・にんじん・玉ねぎ・じゃがいも・さつまいも・ひよこ豆・と体に良さそうな材料をたくさん入れココナッツミルクでカレー・ナッツペースト、各種のスパイスを配合してまるで専門店のカレーの味に仕上げました。

「アーモンドミルクバゲット」



アーモンドミルク
ミルク入り
ちからめぐら。

「アーモンドミルクは次何時にできますか?」1日にこの声を何度も聞くことはう。

「アーモンドミルクは?」「アーモンドミルクは?」と声がこびりています。

おちもちしい、手向もかからず、大量生産ではないのでそんなにたくさんはできません。

1回で30本くらい 今、1日3回作っています。

練習でまずは菓業のフレッシュバターを作るミルククリームのところがおいしさは、あちが有バゲットの

おいしさは、香ばしさと一緒にあって、あの味が生まれるのだと思います。

お試しあれ!!

新商品です!

あまりの忙しさに作ることで精一で、新しい商品の開発もしたいと思いつてはいるものの時間だけが過ぎていってももうすぐ2月。だからここで宣言するにほんだ。

近日中に登場します! (もし、飲んで立ったとしてもお許しください……。)

- ① パンオバーコン ~バゲットの生地にソテーしたバーコンが入っています。しかし、バーコンが入っているだけで甘く見えてはいけません。玉ねぎの中にバーコンのうまみが広がっていてこれがなんともうまい。きっと料理やりりんご食って思います。
- ② チーズでカカオアーモンドのバゲット ~チーズが混じてカカオアーモンドの入ったおやつ感覚で食べれるバゲット
- ③ ナバット ~牛乳パン生地にミルククリームやキャラメルクリームやショートニングをサンドしたちぢめてかわいいです。
- ④ かぼちゃとブロッコリーのナッシュ ~かぼちゃやうりのブロッコリーの入ったふわふわのナッシュ。
- ⑤ ナッツキャラメルラニッシュ ~キャラメルしたナッツとキャラメル味のラニッシュ
- ⑥ ペイサントや枝シースもリニューアルします。 お早めに!!

いよいよ始まります。

『イルレスベーカリー物語』

これは、イルレスベーカリー3年間の軌跡と私自身の成長の物語です。

今、パン職人を目指す人が増えてきたなって感じています。

今トボンで働いているスタッフもみんなパンを勉強はしてやるはうといふ人です。

みな人達へのエールもあります。がんばれ!! そんなメッセージです。

これからしばらく連載しますので是非お読み下さいね。

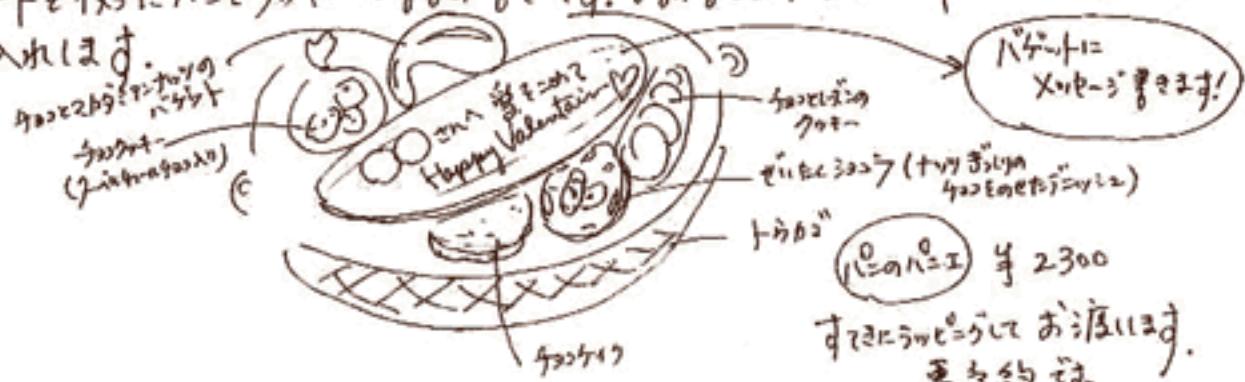
K.O.
あなたの大好きな行きつけのパン屋さん
になれますように。

C'est Très bon! Vol.12

～かわいいパンの通話～

もうすぐ2月14日バレンタイン、3月14日ホワイトデーが
やってきます。何をプレゼント(は)うか迷っている方、
トレビンのパンの送り物はいかがでしょう。

2003.2.10
Boulangerie
C'est TRÈS BON
CHEF Kaori Onishi



人生で一番大切なことは? と少し聞かれたのですが、私は“人の出会い”と答えました。まだ30歳の私が大きくなれば言えませんが、すばらしい人の出会いは、人生を変えることができます。そう思います。別れるのがすごくつらかったり、再会できることがすごくうれしいたりそんなすてきな人の出会いがいかにできるかが一番大切なのはないかと思います。しかし、人間関係がうまくいかないことが一番つらいこともあります。私も何度も苦しい思いをしたので人間関係の悩みのつらさはよくわかります。

でも、1人で生きることはできません。いろんな周囲の人の支えによってはじめて今の自分がいると思うのです。今の私だってそうです。

一緒にトレビンのパンを作ってくれるすばらしいスタッフがそろっているからこそ おいしいパンができます。仙波スルのお客様に今も来て頂けてありがとうございます。また新しい多くのお客様に来て頂けていますから。パンを焼いていくという私の存在価値があります。仙波スル開店して、石村萬盛堂の社長や専務に出会うことができたらこのトレビンでパンを焼くことができます。仕事ばかりで家のことはほんとうできない私を支えてくれる義母や主人の理解があてこそパンを焼くことができます。

そう考えてみると、いろんな人の顔が浮かんできて、多くの人達への感謝なくては存在することができない自分というものを思います。

今度、東京であるモベックショーや製菓・製パンの展示会で行われるペガットクルーカップの日本代表選出のための予選会の審査員としてフランスからMOT(最高技能章)をもつドルフェール氏が来日されます。(パンの業界ではとても有名な方です。)フランス・アルザスから連絡が入り、モベックの会場で再会する約束をしました。

あんなに有名な人が、こんな私のためにわざわざ連絡てくれるなんて… すこしうれしかったです。ドルフェル氏の講習会に参加したてから今日ヨリ、何度か日本で「フランスで」お会いはいた。

イルヌスでパンを焼き始めた頃の私は、パン作りにはんて自信がなく、わからないことばかりでした。ある人の紹介で、東京のサンシェルマンという会社の方とたまたま勉強に行きたことがありました。東京のパン屋さんを案内してくれたり、相談にのってくれたりしました。あれから約4年、先日その方がトレスにいらっしゃいました。

私は、たまたま休みでお会いできなかつたことが、すこし残念でした。
はじめスーパーブランドシェイターに行ったら、イルヌスがなくなっていて、人から聞いてトレスに来て下さった本でした。久々に電話でお会いし、東京でお会いする約束をしました。

人の出会いってほんとすばらいで思ひません?

一番感動できるのもう、人に会えるのもう、そして成長できるチャンスとめぐり会えのう。すばらしい人の出会いにあつたと思います。

これからトレスでパンを焼いていきながら、どんな方で出会えるのか、すこし楽しみで。一所懸命にがんばっていれば、きっとチャンスや出会いをつかめると思うのです。何もしなければ、何もはじまらない。だから、今できることを、自分の与えられたこの場所でいいながらんばるか。バストもつくつか、それが大切なんだといつも思っています。知らない世界はまだまだたくさんある。だから、私は今日もがんばってパンを焼いています。

KO.

＊イルヌスパークー物語②は：翌日までお待ち下さい
すみません……。

C'est très bon! Vol.13 ～おいしいパンの話～

2003. 2. 28

Boulangerie

C'est TRÈS BON

(C'est) Kouri Onishi

先日、東京で行われたモバックショーに行ってきた。おそらく一番大きな展示会は、メーカーの新しい機械や材料の紹介。様々なイベントがあります。2日間の日程で東京に行き、モバックを見て、東京のパン屋さんもさわらうと思っていたのですが、結局2日間丸々モバックの会場にいました。この会場で久しぶりにいろんな人に再会できました。かれが一番うれしくて、心に残りました。モバックの会場を離れる時、会場にむかってありがとう！と頭を下げたくらいすてきな気持ちで一杯でした。

生号を紹介した私が、100人以上作った技術が古い頃お世話になった東京のサンセルモンの方とは再会し、いろんな話を聞いて、これまでの運命をとりまとつていうことで別れました。テレビのうるるん滞在記に出没し、会場でも走り人気者だったトムスケル氏との再会できました。みて抱き合って再会を喜び、いろんな話をしました。（今まで行った所ですが、うまくフランス語が口から出ず、私が言っていることが伝わったかどうかは疑問です。ちょうどパリローラ友人が来日していたので一緒に話してもらい、なんとか通じました。）フランス語ちゃんと勉強しなくては…また反対していました。でも、言葉ではうまく通じなくても、バッて通じますよね。相手の表情やしさ、言葉の心から伝わってくるのです。私はあのテレビを見て、感銘を受けた一人で、トムスケル氏の生き方・考え方をすこしだなに何度もじっくり見直しました。パン作りが人生そのもの、お金や家を建てたりするためにパンを作っているのではなく、喜んで食べてくれる人々のためにパンを焼いている。という私の言葉が、今も私の想いでもあります。今の気持ちを伝えられたのですが、うまく表現できませんでした。でも、またお会いする約束をしてお別れました。

言葉ではない、なんだか「あなたがいい」の一部で「しっかりつなかつ」という気持ちでした。他にも、いろんな人に再会したり、出会ったりしました。

私が、今、私がいる存在まで成長できたのは、今まで出会った方々のおかげです。決して一人では何ともきません。いろんな人に出会い、チャンスをもう1回影響を受けお世話になって、技術と人間性を磨いてきました。これからも、いろんな人に出会うこと、成長させてもらうのだろうなと思っています。いつにまたどんな人に出会えるか、また出会える様に努力するかそれが重要なと感じます。

今、パン業界で一番元気がいいパン屋さんだと言われている横浜のパンステーションでいうお店があります。駅からバスで10分、林を前にしたお店は、市川さんパン買いに

来るお客様で成り立っています。今年4年目に入るパンスター・プローフは、1年目日商15万を立て3年目卒業時30万、休日は60万を卖るに至ります。そのオーナー・シェフの山本氏とはお話をすこしごときました。(こちよりは、会場を見ておわっていた山本氏に)

“すみません…”と言ひつけ。いろいろお話をさせてもらいました(笑) 朝1時半から夜の11時まで働くのです。1日の就眠時間は、2~3時間。物の生活をずっとしてきました。何かも一生懸命にやっている時、ふと疑問に思つてか「あれ?と思ひます。このままいいのだろうか。何を目指にいる人はればいいのか。」1年生は「自分はこの仕事をやりたいのかきっと誰もがこんなことを考えてはいるのではないか」と。

パンを作り仕事は、ほんとうにすばらしい仕事です。しかし、長時間で辛勤もいる手仕事もあります。私は山本氏にいくつかの質問をしてみました。

「何を目指にやめているのですか?」 “特にありません。やるのない、それだけです。” 私はその山本氏の言葉の中に、深く感じることがありました。目の前のことと、どうあえず一生懸命にやる。自分の与えられた場所で、できるだけすべてをがんばる。そしたらきっといつも自分が生きてくれる。目標だって、大きな達だって、今の自分には想像もできない。また、農園が生きてくれる。だから、毎日、日々を一生懸命に生きる。パンを焼くこれがただただの人生だと思ひます。また、こうしたことも言われていました。“お客様には人を買ひに来る。” そして働く人々の生き様を見ています。

和達スタッフも、それぞれが目標をもつ人ばかりいます。これから、パン職人に目指されてする新しいスタッフ。後輩の指導。毎日のパンの製造と日々の仕事に追われる私のほむる日本茶は? と探します。日々忙めながらそれでも前向きにやめているスタッフ。危教室の先生といふ自分のやるべき道を見つけ、トボンの中を穴くぐることできないスタッフで、忙い日々の中にも人生を樂んでいるスタッフ。他の人よりも器用ではないので人一倍の努力が必要です。毎日年下からもととて恐られても、それでも毎日自分の中の精一杯の力をがんばっているスタッフ。パンを作らこの道で生きていきたい。それがいたのだと思ひます。そして私は、いつもここで悩むます。自分がうな在の小ささに気がやさを覚えます。それが毎日を一生懸命にがんばる。それがないと日々パンを焼くことは。プローフは長時間労働のきつい仕事の中、ほむるスタッフは苦渋す。4年目を迎えると、スタッフが辞めやすくなるのは、オーナー・シェフの姿、生き様が大事だと言われました。私はその言葉がとても重く、今も私は自信がありません。でも、悩むながらも今は精一杯の力を生きたいのだと思っています。

これまでパンをつく仕事を通じて、味わってきた多くの感動を。これからパン職人に貢献するスタッフ達にも是非味わってほしいと思ってます。

山本氏にお詫びがてきてともうかに。“プローフを買ってがんばります!!”と言つてあります。(了)

C'est bien bon! Vol.14.

Boulangerie C'est TRIS BON

2003.3.28.

ふと気がつく、家の前の公園の桜の花が咲いていて、とてもきれいでした。2日前は、まだ全然咲いてなくて裸の寒そうな木だったのに、とびっくりしました。ふと目を移す、私の家の庭にもたくさんの花が咲いていました。普段、朝はやく夜も遅いので花など目がないのですが、春の訪れにほんの見入ってしまいました。以前にも、桜の木の話を書きましたが、今年も桜の花を見て、いろいろと考えてました。冬の間はまるで枯れ木の様な姿で寒さに耐えているのに、ある時、ぱってまるで美しい花を咲かせる。あの寒い冬の姿はこの時のためにはつたのか、あの冬の姿を見ているからこそ、今の美しい花を咲かせている桜の木がよりいっそう美しく映ります。

苦しい時も、しっかりと耐えて体験しているからこそ、より一層幸せを感じることができます。幸せかどうかを決めるのは誰でもない自分です。何が幸せかって人それぞれ違うけど、苦くても辛くとも、の中に幸せは存在すると思います。辛さを味わったからこそ幸せがより一層感じれると思うのです。

去年の4月、私は1人でトバンオーブンに向けてパンの試作をしていました。でも、何なくさみ立て、作ったパンも輝いていなかった様な気がします。今、食べてもうえみ人がいるから、物がためのためにパンを焼くことができから、それを始めたがいいパンを焼くことができるのだと思います。100年と知られていなくて全然パンが売れなかつた頃、そして開拓してはパンを焼くことができるから教訓。その時の経験があるので、今、多くのお客様にパンを食べて頂けることを心からうれしく思います。いろんなことで悩んだり、仕事と寝るだけを人在毎日の繰り返しだが、ほんと幸せだなぁ、いつも思っています。

“感じるパン、感動できるパン”

パンを作る上で大切なことは、感じるパンももろか、感動できるパンももつてゐなければなりません。（きっと、パンを作ることだけでなく生活していく上でのいろんなことにも言えると思いますが…）感じるパンももろか…少し表現はわかりにくいですが、ただパンを作るだけでなく、毎日いろんなことを発見して疑問を感じたり、今日はこうだったから明日はこうしよう、なぜこうなるんだ？と物事がいろいろなことを感じることができる人は、技術が伸びるもののはやいです。ただパンを作っているだけ、こなしているだけという人はいつまでたっても進歩はないと思います。先日、あるスタッフにベーグットを捏ねながらベーグットの話を聞いていました。小麦粉・水・塩・イーストのみで作るベーグットは、どうもきかない一番難しいパンです。生地の捏ね方、捏ね上がった生地をどこに置いて

発酵させるか(涼い所か温かい所か)、成型時の生地のこぼれ方、カコ入れ時のフードの入れ方、蒸氣の量、その日の湿度、気温すべての要因が影響します。それを感じて判断し、その日の適切なやり方でパンを作ります。

こういう風なことを話しました。そのスタッフが「次の日、大みえん、きのうパンの話を聞いた時は、ふへんという感じで聞いていたんですけど、家で寝る前にふとそのことを思い出して、すごいなぁーって、カッ一と感動が込み上げてきた人です。」という風なことを言いました。それを聞いて私は、さてこのスタッフは伸びるだらうと強く思いました。同じことを体験しても、同じものを見ても、同じことを聞いてもそれを感動できる人とそうでない人がいます。いかに感動できる力をもつつかそれが大切なことではないかと思うのです。

私は、フランスのパン屋さんで働かせもらって、技術を学んできました。

行く毎に、アイテムや製法にアレンジを加え、このトバンのパン達を作りました。

私は長期で行っていたわけではなく、働きながら2週間程度の休みをもらい、フランスへ行くことを繰り返しました。それで、1つのパン屋さんで働くのは、長くて一週間、短いと1日、3日という所もありました。そんな短期間では、もちろん主要な仕事をさせてもらえることは少ないです。そんな中でいかに仕事をもうつか、どの仕事を見るか、見て感じ、見て学んで本質をとらえる、すべての感覚をとぎすれ、限られた時間で、吸収できるすべてを学ぼうとしてきました。

フランスである人から言われたことがあります。“現場に入り働くよりも意味がないよ。それよりもパリにあるいろんなお店を見て感じたり、美術館に行って絵を見た方がいい。”その後はパン作りをすごく勉強したくてたまらなかったので(今もそうですが……)現場に入り、仕事をすることが楽しかったんです。それで、そう言われても、私は現場に入りたって思っていました。でも今はわかる様な気がします。

感性を磨くこと、これが技術を学ぶよりも大切なことだと思うからです。

時間が経てば、技術は自然に身に付きます。しかし、感性は磨かなければいけないからです。

パンとナースのよいよいと日々を。

1. ブルーベリー(ラズベリー、カシスベリー)はパンやうまい入りのパン(フルートなど)には粒のまま合います!
2. やさの4ース"は熟成していくとヨモギー味に食べるとおいしいので"パンオフ(パンオーブン)
3. エポワスなどのウオッシュドパンはブリオッシュ系のパンで(アーモンド…)
4. ロックフォールなどの青かぶ系は、ヨモギーで入った甘めのパンと合う。ロックフォールでバターを乗せてパンにのせて食べるとおいしいです。
5. コンテ(セミハードタイプ)サンドのシンプルなスタイルでコンテミランパン(ムル)は完璧。

あなたがナースで聞きました。おまけナースにはくわいくないので私は近くにうちに立派(てぬが)と思ってます。

K.O.

C'est TRÈS BON! Vol. 15. 2003. 4. 24.

～お~いパンの通信～

いつも来て下さる歓迎のお客様が、しばらく

いらっしゃらない。どうしたのかとすぐにお問い合わせあります。

炎時、"最近の方来られてないね"とスタッフで話していた時、

久はらくぶりに姿を拝見したが、"これにあわ。久はらくぶりですね。"と言ひかけた。
 "違うわよー。私はいつも来てたけど、大わらかんがいて中にはいるのよ。"と言われました。
 私は1日の1回なども、厨房の中ですこしていふので、お店に出てこれる時間はわざわざ
 10分あります。ほんとうは、もっとお店にあって、お話をきいていいのですが、今のところは
 なかなか難しいので、この通信を書いています。"このパンを作っている人は、いったいどんな
 ことを考えて作っているんだろう……"とか思ふ人もいると思いますし、パンのことでついて
 もっと知りてもらえたうれしいなと思ったので書きはじめたのです。

新商品でまた!!

- きのこチキンのピザ (ベルサミコ酢仕立て) ¥320
ベシャメルソースときのこのバジクソテー、ステーキチキン、ブルーモンテナリ
- トマトのピザ ¥320
自家製トマトソースとトマト、アンチョビ、モッツアレラチーズ、バジルのシソフレだしへ一番
おいしい組合せのピザ
- サーモンと長ねぎのピザ ¥320
サククリムとベシャメルソース、ステーキサーモンと長ねぎにケイパー、ヤティルモ添え。
甘口のマスタードソースをかけて焼き上げたピザ。
- 木いちごのショコパン ¥160
木いちごソースを生地にもかけ、ショコクリムとフランボワズソース、フランボワズの実を包んで
焼き上げました。
- サクライブレット ¥160, 320 いちじく・キャラクル入り ¥250
ライ麦自然発酵種を配合したパンです。軽い酸味でよくあるこの味は、バターを
つけて、チーズやハム類と一緒にます。私は、初めてフランスへ勉強に行った時、このパンに
バターをつけてよく食べていたのがなんだか懐かしい味なのです。この酸味が少々苦手
と言われる方もいるかもしれません。スタッフの間では大人気だったパンです。
- 抹茶と小倉のカツラ ¥220
小倉あんとアーモンドクリームを生地に焼き込み、抹茶のマカロンとアーモンドリボンを
のせて焼き上げた。和風の味です。

- ・ アナ +220
アナとパイナップルとカヌートウチムをクロスサニ生やせです。ココナッツモのせて焼き上げた
さわやかなおいしさです。パイナップルのおいしい時期だけの販売です。
- ・ ガーリックバゲット +230
パセリ、ルーレル、バターなどを使ったエスカルゴベーをバゲットにはさんでのせて焼き上げました。
【付かたまおいしさを感じ下さい】
- ・ さてまだあります！ パンの香るナスリクサン、レモンとオレンジチーズのラビッシュ、ブロッペリーテニス、ペスト、ブリネギリホッシュ、ベーのチリホッシュなどなど
また、お客様とのお会いの要望が多かった商品ですが、其期間限定で1月31日まで販売します。イースト-スト、ニタベイ、デリハーブがおのパンを始めます。
いろんなご要望お聞かせ下さい。軽食も楽しくパンを作ってお客様にも樂しく
パンを送り、おく楽しく食べて頂けたらいいなと思います。

お知らせ！通信のバックナンバーがインターネット上で読めます。

まず、1つめは、いはらのホームページ <http://www.ishimura.co.jp>
2つめは、弓削さんのホームページ外食日記のサイトの中にやまとパンおいしいパンの通信のコーナー
あります。 <http://www.mach-factory.co.jp/gourmet/pan/>
ぜひ、読んでみて下さい。

通信欄時に読みます。いつも声で聞く様になりました。毎日お客様より
お手紙を頂きました。私は含め数人のスタッフで読ませて頂きましたが、それぞれ
みんないろいろなことを感じていた様でした。この通信が少しだけみんなの「元気の素」
になればすごくうれしいです。この手紙を読ませて頂いて改めて、トマトのパンを
作っていく意味を考えさせられ、通信を書いてよかったです。

あるスタッフが“作っていて幸せなのだから、きて食べても幸せになります”。そして
ここで働かていなかったら、私は手紙を書いていたかもしれない。”と言いました。
私は手紙を頂いたこともうれい过去了けれどそれ以上にスタッフの多くの言葉がうれい过去了。
いろんなことを悩むつ。大変な思いをしながら毎日をかじはんでいる多くのスタッフたち
みんな言葉が出てくるとは思わなかったからです。

もうすぐゴールデンウィークがやって来ます。おいしいパンとともに、家族や友人で過す
楽しい時間を満喫して下さい。

イーストベーカリー物語 31回ができました。これは、惜しまれながら閉店したイーストベーカリー
4年の8年間の成長の物語です。これからパン職人を目指す人々やみんなへの励みになれ!!
メッセージです。

C'est BIEN BON! Vol.16

～おいしいパンの通信～

2003.5.10.
Boulangerie
C'est TRES BON/
CHEF kaori Onishi

今日は、トレスボンで働くスタッフの紹介をします。

いろんなおもしろいスタッフがいます。いろんな個性をもった仲間達ですが、

共通しているのは、バーモントトレスボンのパンを愛しているということ。

実は、私は家でパンを作ったことがありません。よく家でパンの調理をしてたりするのですか?と言われることがありますか?一度も作ったことがないのです。

やはり、仕事としてパンを作っているから、作るには好きでも、家ではやうと思ふたことがありません。(しかし、トレスボンのスタッフの中には、休日の朝からベーキングソースを作り、クロックペッジを作ったり、ミナモンブレッドを作つてみて再現したりするのが好き!という人がけっこういるのです。家でパンを作つて大変ですね。材料や道具をそろえるのも大変だし、オーブンは使いにくそうだし…とけっこうみんなさがりの私は考へてはいます。だから、私のスタッフ達はすごいとばかり思ひます。でも、愛情さえ込めて作れば、きっとおいしいパンが焼き上がりますよね。

おおにし かおり

パンを作る仕事が天職だと思っています。フランス語勉強中(なかなか上達しない…)

フランスのパン屋で働くのが大好き。まだまだパン作り勉強中。

ほばら いくこ

すばらしいベゲットを作つて成長した。私が安心して作めるのをほばらさんのおかげ。たのもしい存在です。人の心遣ひが手のやかなんです。

あべ ちはる

若手の有望株。しかし、まだまだあうけぼりで、いつも私におこられてます。

すばらしい感性をもつて期待しています。これからいっぱい苦い思いや悔い思いをして成長してほしいと願っています。

まつつき ひとみ

パン教室の先生です。けっこう人気らしい…。うちで私も助手をさせてもらおう。

笑顔が好きで、優雅な立ち振舞いのひとみちゃんですが、仕事の質とスピードはピカ一。

まほら あこ

気くばり上手。ういて接客が上手。ただいま仕込み勉強中。

仕事も家事もきちんとこなす働き者(うきてない私はいつもすいなーと思つてます)

やの こみ

パンのことが大好き。ういて私はたいにフランス好き。いろんなごくあります。

ながと えみ

エニレをはじめて毎日食べ続けている。おいいと聞いたら、食べに行かなくては気がすまないらしい。エネルギーあふれる若さにいつも感心する。

（みす） よう二

体中の日まで、トボンにやっているトボンのパン好き。何度もパン断ちをはうていつもかうまいかないうらや。毎日パンを食べないと気が済まないらしい。（うん、ねこ）

からすやま ひろみ

トボンものでいる福岡のおいいパン屋さんは、1軒を
隣にてすべて買ったことがあるらしい。すごい！ 私ははじめて行ったにてないのに…
ただパンを買うためだけに、毎日阿蘇まで行ってたてがおったていうからびっくり。

パンを作る仕事 — 好きなことを仕事にできる幸せ。

働くては… 生きる糧を得るために、自分の存在する価値を得るために
働きながら自分を磨くためなどいろいろなことが考えられますが、一番大きなものは、
生活するためだと思います。でも、好きなことを自分の仕事でできる人は少ない
のではないかと思います。好きなではない仕事だけで、生活のために働くがなくて
はいけない人、自分のやりたいことが何なのかまだ見つけることができない人
の方がタラのではないかと思います。だからこそ私は、パン作りという自分の
るべき道を見つけ、その仕事をできるこの幸せをいつも感じています。

好きなことを仕事としているからこそ、大変さも苦しさも乗り越えていかなくて
はいけないし、それを克服していく義務があるのだと思っています。

以前パンの商品開発の仕事をしていた頃、私は仕事からそう大切ではなく、
好きでもありはせんでした。仕事よりも余暇や趣味の方から大切でした。

パンを作る仕事にほんとうにのめり込んで、努力をし、もっと深く学ぼうとした時
いろんな体験を乗り越え、苦労を味わった時、多くの喜びと多くの出会いを得る事ができました。この仕事が、ほんとうに自分のやりたいことなのだろうか？と
考えている人も多いと思います。深く深く、どこか人の仕事に打ち込んで
みたらどうかと思います。そうしたら、自分のほんとうにやりたいことに出会えると
思います。一度くらい、全てを犠牲にし、捨てても、一つのことにのめり
込む時期があっても良いと思うのです。そうに見えてくるもの。

それがきてあると思います。パン作りの仕事を通じて私が得たものは、
限りなく大きいです。同じパンを作るすばらしい人々との出会いがあるたびに
この仕事をしてて良かったと心から思います。パンを通して、幸せや勇気までも
お客様にお届けすることができるこの仕事のすばしさを心から思います。

C'est très bon! へおいひ・パンの通信~

Boulangerie
C'est TRES Bon
2003. 6. 8.
kaori Onishi

最近、人気が出でてきたパンは……何と言っても「バゲット」です。バゲットの生地で作る商品。ソースベーグル、フレンチベーグル、パウンドベーグルなども一日に何度も焼き、上り時間もたゞねられます。わざわざ買いに来て下さったのに、きっと今まで何度も買えなかったことがあるのではと思ひます。ほんとうに申し訳ありません。バゲットは手捏ねにて生地を練り上げ、ひとつ手成型しています。ですので一度にたくさんの数が作れないのです。今日はすぐバゲットを成型して焼き上げたぞーと思ふ日こそ、作った数を教えてみると、こんな数しか作れてなかったのかとよく思うことがあるくらいの時間がかかります。

だからこそ、あの味わいあるおいしさが守られているのだと思います。

これかえ、買えなくて残念な思いをさせてしまうことがあらかじめませんが、温かい気持ちで身守って下さい。事前に予約をして頂けると、必ずご用意できますので、よろしければ「お電話下さい」。

このバゲットをイギリスの（イムス）オーブン（最初の頃）フランスのパン屋さんのアドバイザーカラ、きちんといいものを買っておけば、必ずお客様はついてくれる。あせらぬと何度も言われました。でも、現実は全然売れなくて、ほんとたくさんのパンを捨てる日々が続きました。あれから4年、その時の言葉を改めて思ひだし、かみしめています。

先日お客様より、バゲットの焼き方を教えたの？前の方から「パリッ」とてよひたと言われました。“教えてません。”フランスで学んだ”・食べたあのバゲットの味に近づけ本業で掛けているつもりです。しかし、日本は湿気が多く、雨が多々季節になると、どうしてもパンが重たくなってしまうのです。その点、フランスには梅雨もなく、すごく乾燥しているので（いつもフランスへ行くと、日本ではいつもおでいる私の肌が、体中カサカサになってしまい）パンもパリッとしています。

あまりにも、湿気が多く、時には、バゲットの吸水を調整したりしています。日本のパン屋さんやお菓子屋さんは、すごく衛生的な作業に気を使います。器具を消毒したり、手袋をしたりと、しかし、フランスのパン屋さんやお菓子屋さんは、いつも働いた時感じるの

ですが、すこく大ざっぱな所が多いです。全然衛生的な作業に気が使てないのです。いつも、「えへー」と思ってここに出会います。

これも気の違ひなのだと思ひます。日本は湿気が多く、カビなどの細菌が繁殖しやすいのですが、フランスは湿気が少なくて、いつもカラッとしているので、そういうパロモノないのかなと思ひます。

最近ちぢれ感動は トパンのドームのおいしい食べ方とおいいはと聞いた話

- ① フリュイセック薄切りにブレードものせて食べる。それにワイン。
きっと、あまりブレードが得意ではないという方も、おいしいと思える絶妙な組合せです。
- ② サクーライブレットを傳ったサーモンのクロックムッシュ
何回かお店には登場していませんが、何とも言えないおいしさなのです。
ライブレットの薄切りに、ズーグサモントバター、サクーリームをはさみ、ライブレット
でサンドして、ベシャメルソースとチーズとのせて焼き上げたものです。
- ③ ソバ粉の入ったパン、ベゲットサザンやソスティックサザンは何と食べられて
おいしいか。ソバ粉のパンとカコンペールチーズや赤ワインは合って聞いていたけれど
一番合うのは、こんがりソテーしたフォアグラらしいです。
(一度いいから食べてみたい……)

6/30(月)を定休日とさせていただきます。大変ご迷惑をおかけします。

6/24～7/6までフランスへ勉強に行ってきます！この約2週間、私は
(misi)は不在となります。ご迷惑をおかけはすがよろしくお願い致します。
パンは、しっかりとイヤの入ったパンを食べていただきますので、ご注意なく。
いろんなことを学んできますので、帰ってきてからの商品や連絡をお準備ください！
今日は、パリ18区にある人気のパン屋さんと、サンドイッチ屋さんでスタジオ
(研修)の予定です。

フランスのパン屋さんに遊び入る。働くために必要なことは…

よく腹筋があるねと言われますが、ないのです。私は、17,22,24歳の半才です。
でも、笑顔と積極性は私の持ち味です。仕事は偉いてもやらえる
わけではありません。細かい教えてくれるのを期待する方が多めです。
道具や洗い物をしながらでも、気を抜かず目を輝かせています。11ヶ月に仕事を
させてもらうか、たった数日しか学べないですから、その期間でどれだけ
のことを吸収できるかが勝負です。できれば、言葉が完璧への技術を完璧
などちらかが「ある方がいい」と思っています。

パン職人を目指すパロモノ人探し

C'est très bon! Vol.18

～おいしいパンの通話～

2003. 6. 9.

Boulangerie.

C'est TRES Bon.

C'est bon à manger.

ただいま!

2週間のフランス修業の旅から帰ってきました。

久しく、日本の仕事を日本から離れ、改めて

いろんなことを感じ、考えさせられたすばらしい

旅でした。今回のフランス行きの目的はいくつもあって、まず Thierry MEONIER 氏のパン屋さんのスタジエ(研修)、O'PAIN et ARSENE というサンギエッタ屋さんのスタジエ、そしてフランスの Boulangerie SHIBA'S FRANCE と石村萬盛堂(セ・トボン)との技術提携のための両者の動き合わせの仕事でした。

この旅は、ほんとに出会いと感動でいっぱいでした。帰りの飛行機の中で、いろんなことを思い出して涙が止みませんでした。これから数回にわたり、この通話の中でフランス修行の言葉を書いていきたいと思います。お楽しみに!

いろんな人のおかげで、フランスへ行ったことを感謝したいと思います。

オープンして1年、目の前のここでいっぱい、ここまでやって来ました。こうやって2週間私が不在でも、うまくお店がまわる様になったのも、すばらしいスタッフが育ってくれたからだ"といづれも感謝します。トボンを離れて改めて、いつも来て下さるお客様の顔や、

丁寧なスタッフのことを思い出し、いいパン屋だなあって感じていました。

もうすぐ2年目を迎えるにあたり、もうすぐかなみんなから夢されるパン屋にていきました。なあと思います。

すべて言葉が理解できることがいいとは限らないかも(お詫び)。

ここでパンが通じ合う、これがあげてくるその思い、率直なことしか言えない。だからこそシンプルに伝わってくるやさしさや思いやりが、普段の忙しさの中では忘れかけていた感謝の心や思いやりの心を感じさせてくれました。

パンを作る仕事をしていくにふくらむところばかり思いました。

M.ムニエ氏と一緒にするラ・エクドゥラ・ショペルのみんなとの出会い、オーバードラッグースの仲間との出会い。パンを作る仕事を通じて、いろんな人の人生に触れ、かんぱいでいく力をもろい、じに浸れる感動をもううごこができるました。

何か一つのことに情熱をかけて取り組む時、きっといろんな人が"生まれてくんだ"と思います。苦しいことを乗り越え、自分に重きぬけがんばるからこそ、ふといたことに感動できるのだと思います。

すごいと思いませんか？パン作りの仕事を通して、それが全く知らないまではなった人で深く心の触れ合う関係になることができ、男られるのがうつうくて、ずっと一緒に働きたいと思う様になったり、生き方の大好きな影響を受けたりすることができる本物になるなんて、ほんと出会いって不思議です。

人生で一番大切なことは、いかに多くのすばらしい人と出会えるかではなく、いかと思ふ。その出会いによって人生が変わったり、多くのことを学べたりする。私はこれまで何度もそんな出会いにおいて支えられてきたのだと思います。

パリ18区 Thierry HENIER氏の Boulangerie Patisserie "Duc de la Chapelle"

モンマルトルの丘の近くにあるパリのはずれのオートドゥラシヤバレとラメトロの駅から歩いて10分。街に根づいたすてきなパン屋さんでした。

ムニエ氏はH.O.F.の章昌を持ち、クロードモーニュラブーランジエリーでフランス代表として参加し優勝を果たしたり、ギネットコンクールで1位を獲得するなど他にも様々なコンクールで準優ややし、成績をおさめている。すごい方です。そんなすごい方なのに、本当に全く違う見えませんでした。

パリというよりも、アルザスやプロヴァンスなどの田舎のパン屋さんのふやじという感じのふくらみを見て、伝統を大切に思う。パンは温かい、気さくな人柄の方でした。近くで仕事をさせてもらっているが、こんなすごい人と一緒に働けるなんてほんと幸せだ。この幸せをかけておかないことは。と呟いていました。

でも、ムニエ氏はいつもTシャツと短パンにサンダル姿で、シャンソンを口ずさみながら、パンを焼いていました。矢張り会いが来ると、しばらく前に花火映画、屋外ワインをあけて飲んでいる。そんな田舎のパン屋さんの様な感じでしたが、ムニエ氏のパン屋さんでのスタッフが終りから、次の研修生へ通っている時も、なんだかさわめて、わざわざメトロに乗ってここへ通い、みんなに会いに来ました。そんな東洋地のいいじ温まるパン屋でした。（きっと、ムニエ氏の人柄がにじみてるんだろうなと思います。）

ムニエ氏のパン屋さんで働けたこともすごく勉強になりましたが、それよりも、家に泊めて頂いて、一緒に生活し、食事をし、話をできたことが、ほんとうに貴重な体験となりました。ムニエ氏は、いろんな言語をしてくれました。私がもっときちんとフランス語が理解できればいいのですが、まだまだ全然ためでいつもわからぬ？と聞かれ、はしゃげて答えることが多かったです。

ムニエ氏が話してくれたこの中から、特にうれしい言葉を書きたいと思ひます。

- ⑤ ある日、将来パン職人・ケーキ職人を目指す学校の生徒達がムニエ氏のパン屋さんを訪れ、仕事を見学し、ムニエ氏の話を聞き、いろんな質問をしていました。今フランスでは失業率の増加から35時間法というものがあり、1週間に35時間しか働けない事になつてゐるそうです。新聞やメディアがそれを報じるので、若い世代はそれが当たり前に思ふのです。ムニエ氏のパン屋の職人さんは朝3時～朝5時くらいまでの1日約12時間、週60時間くらいを働きます。週に35時間、若い彼らさんは出来立てにはいけない、13人をユンケルにチャレンジしたり、もっと努力すべき、一生がめで働きなさい。その時はよくても、将来がない。将来お金を稼ぎたいのであれば“若い時に多くの働きなくてはいけない。努力をすれば世界が広がる。日本へ行ったり…へ行ったり…へ行ったり多くの可能性がある。(ムニエ氏は時にラボンストレーションのため呼ばれ来年来日されます。)”こう風なことを、若者達へ話して聞かせていました。

⑥ 日本の伝統を大切にしなさい。

今、フランスでも、マドナルドなど人と増え、大手の統一化されたパンが広がっています。35時間法もあり、時間を使き、効率をすぐめるのであれば、統一化されたものを利用して、作っていくなくてはいけなくなる。

どんなに大きてもいい。時間ばかりかってもいい。

自分はフランスの伝統的なパンを、伝統的な作り方で作り続ける。自分の家では、子供達にコカコーラなどは一切飲ませない。ワインと水だけ。アメリカ的な生活に至るのではなく、フランスの伝統を大切にする。

だから、ひおりも日本のすばらしい伝統を大切に守りなさい。

いつもムニエ氏は歌(シャンソン)を歌しながらパンを焼いていました。

“ひおりも歌え。日本の歌を歌え”と言われました。

日本の歌? 私は歌えないのです。はすかしいからではなく、思い出せなかった。“歌も歌えないのか。テレビや新聞がない時代、みんな歌を歌って生活していたんだよ。歌を歌うことは大切だよ。”

日本に住んでいたながら、自分の国の幼い頃から親しくした“歌”も歌えないなんてはすかしいのだろうと思ひました。

(これは私が勝手に理解したムニエ氏の考え方です。私のフランス語の理解力はまだまだよほしいので、よちがって解釈してはいたるすみません。ムニエさん……)

仕事場では。

最初、新しい研修生に飛び込む時は、いつも緊張します。
笑ひながら人ばかりの、ただでさえ忙しくパンを作っている仕事場へ入るわけです。
仕事を親切に与えてくれるというわけでもなく、いつも私の手の動きを見られて
いる視線も感じます。言葉はうまくわからないので、理解できるほんの
フランス語と、その土場の仕事の流れ、相手の表情で、指示を判断しなくては
いけません。よくその読みがはすれて、違う！とあらわれる事も多いのです。
いつもトロンでは若々人に教える立場であるのですが、そういうものすべてを
捨て、一から学ぶつもりで、いつも研修生に入ります。やのやり方を学ぶ
普段、わらっているつもりで、忘れかけているもの、そんな何かかが登見できます。
久しぶりに、下働きでおられながら、楽しくて仕事をしました。

Kao! よくかこの中の焼き色を見て出せよ!

Kao! のばすのは1回だけって言ふただろ！（生地を成型する時）

Kao! とじ目はいつも下にしろ! (天板に生地をおく時)

(ムニエさんのパン屋さんはKao(かお)と呼ばれています。)

基本的なことを、こうこうおられてました。

でも一生けん命。仕事を見つけて、仕事をさせてもらって楽しくがんばりました。最後別れる時、教えてくれたブーランジエ(パン料理人)が、“Kao、きみはよく働いた。”と言ってくれました。その言葉がすくうれしかったです。

言葉だけの さとなり、またねではなく、うまく言葉で表現できないし、言葉が
うまくわからぬからこそ、相手から伝わってくは温かい気持ちがわかりました。
「また会おう！」こう言って別れました。

(このアーティストの彼は、20代前半で若いのですが、仕事もよく出来、その手で
かっこいいのです。)

次回は、ミニエさんの家にホームステイした時の生活や食事について、フランスのパン事情について、サンドイッチ屋さんのスタジエについてなど書きます。お楽しみに！

曜日替りのメモにしようと考へてます

「うん、パンも樂んで食べていいので。月曜作るパンは2人分、火曜作る
パンは2人分、水曜作るパンは2人分……」こうおにいちゃんが考へてます。
近頃中に登場しますのでお楽しみに。

200 じめじめた梅雨の季節だが、体調には気を付けて、お~い~ポンを
呑上れ! K.O.

C'est bien! Vol. 19

～かわいいパンの店～

昼(11:00~14:00)限定の温かい
サンドイッチ始めました!!

注文を受けてからお作りします。￥480

A. バジル4種トマトレッユラのホットサンド

エクセランにバジル4種とトマト4種とのせて焼き上げ、ほん風味のレッユラを
はさみました。

B. タルティーヌ

ライ麦パンにバジル入りトマト、モッツアレラチーズとのせて焼き上げたものと
タッポナードをぬってホーリオイルでソラした夏野菜とのせたものの2つのセット

C. パングラタン

パンをくりぬいて、その中のグラタンをつめて焼き上げました。

プラス200円でパンのデザートつけられます。

・シナモンブレッドのキャラメルショコラサンド(フランネ風味)

お店では買えない特製のメニューです。シナモン風味のミルクパンに、キャラメリゼ
した洋なしとフランネをサンドしました。(今まで食べたことないおいしさです!)

新商品のお知らせ

デニッシュの夏メニューが登場します。

ルージュ ￥250 ラズベリーシャーベットの上にいちじくやベリー、苺等を
のせて焼き上げました。

シラス ￥250 オニオニシャーベットの上にホーリンゴットや
アーモンド、洋なしとのせて焼き上げました。

パンプキンス ￥250 グレープフルーツのさわやかさがおいしいデニッシュ。

ベイクド4種 ￥250 ベイクド4種としらのコンポートとのせたデニッシュ。

他、13人新商品出てます。中でもおすすめは、パウンドルヴァン￥280、テルヌ
￥320です。

2003. 7. 22

Boulangerie
C'est bien boy

CHIEKO & Onishi

曜日ごとにメニューが変わります！

み友様にもて来しくパンを食べて頂くために、曜日ごとに17種のパンメニューを
変えることにしました。もちろん、パナドトやクロワッサン、ソースドーナツなどの
定番と言ふる人気商品は毎日17種です。どうぞお楽しみください。

発表します!!

月曜日

トーストセトパン
そば豆
パンダリエ
パンダリエ
きび糖クリームパン
エトワーレ
オランジエ
アメンド
ブルニエフロア
(ブルー、ノア)
キャラメルポワール

火曜日

パンミーセトパン
カントリーニュ
くるみカントリ
パンセトカントリ
パンセトパン
ビエニア
ビエニアショコラ
パンオア
チーズベリー^{トマト}
キャラメルポワール

水曜日

パンミーコングル
抹茶、パンミー^{トマト}
そば豆
パンセトサザン
パンセトパン
(アーモンド)
パンセトパン
きび糖クリームパン
エトワーレ
オランジエ
ブーレ
じゃがいもハーフパン
キャラメルポワール

木曜日

パンミーセトパン
パンダリエ
パンアラビエール
パンセトパン
ビエニア
ビエニアショコラ
ビエニアオラン
ブリーベリー^{トマト}
アガス(トマト)
ピライエ(ショコラ)

金曜日

バタートラット
パンミーコングル
さつまいもサザン
そば豆
パンセトサザン
パンセトパン
パンセトパン
きび糖クリームパン
エトワーレ
オランジエ
ブーレ
じゃがいもハーフパン
キャラメル
カントリーニュ
くるみカントリ
パンセトパン
ピライエ(ショコラ)

土、日曜日

月～金曜日のメニューを
総合してより多くの
アレンジを作ります。

パリで毎日パンを食べて、トマトのパン負けでない。
と思いました。トマトのパンをちよとだけでも
パリの風を感じてもらえたうれしさで思いました。
今日、Newアレンジもたくさんあります。昨日で
変わったメニューは17種類。
もっともっと美味しいパン屋さんにしていな
で思っています！

K.O.

フランス修行の旅 2

パリは何となく危険で人々は親切でないというイメージが“強い”のではないかと思ふ。日本は人々が親切で危険も少なくて感じます（最近は変わってきたか？……）でも、ほんとうにそうなのかな？と思うことがあります。例えば、パリの地下鉄で改札を出る時、100人の中の人々が次の人のためにドアをすこし開けてくれます。お店に入る時は、ボンジュール（二人には）、レジで帰る時はメハニー、オルガニック、ボンジルネ！（ありがとうございます。さようなら。またね！）などとお互いに声をかけます。

日本は普通買い物は（～へ）入ってきて、（～へ）帰っていきますよね。（私はそうです。）これが習慣で言えば“そうかも（れな）いけれど、なんだかいいなあ”といつも思っています。

ムニエ氏の家でホームステイさせて貰っている時、ムニエ氏のパニ屋で働いている時だけ泊めてもらつて、週末からホテルへ移る予定だったのですが、ずっと泊まつてもうつていいんだよ。ホテルに電話してキャンセルすればいいと言つてくれました。“他の研修生で働く時も、こちには全くかまわないのでこちら通ればいい。かかるの好きな様にしなさい。”と答つてくれたのです。結局、ホテルにはついで泊まらず、ムニエ氏の家にほんとお世話をになりました。がぎまとアパート、ムニエ氏の家族は田舎に週末のバカンスに出て、家には私1人しかいないという日もありました。たまたま週末くらいのはず知らずの研修生をここまで信頼して、バ温暖室対応をしてくれて……ほんとびっくりしました。（日本では、まず考えられないのではなうだよ。）

また、ムニエ氏の家族は必ず毎日家族そろって夕食を食べます。まずはサラダから始まって料理がユニークで、牛丼やラザナです。

- 夕食は
 - ・アボガドとえびにトマトソースをかけたもの
 - ・焼いたじゃがいもにガーリックのきいたビーフソース パニーニソースとのせて
 - ・きのこのリゾット
 - ・シーアルト（キャベツとフランクの煮込み）
 - ・4種のハーブ焼き。

大切でてきて、みんなでとり合って食べます。

パンは食卓にカットされてできました。（パサリ、カニパー二ニなど）
パンの役割はといって、料理のついでかわり時、パンでお皿のソース
を吸わせてお皿をきれいにする。（ソースを吸ったパンっておいしいですね）
ムニエ氏の家にはしょう油がありませぬ。サラダのドレッシングとしてしょう油
が出てきて、食べた後、バゲットに皿のしょう油を吸わせて食べましたが、結構おいしかったです。（きっと、バゲットは和食にも合うのだ
と思ひます。）チーズを食べ時、パンはチーズの土台になります。
料理と合わせてパンを食べているというより、パンは食卓に必ず存在
するものとして、ある種の役割を果たしているのではないかと
感じました。

ムニエ氏の家族は、男の子3兄弟とママの5人家族です。
一番下の子はユオル、そして5才。一番上がたぶんワオル（…おきり
わかいません）

食事しながら、きちんと席について食べること、お父さんに1可かとて
もらう時は、「...下さー」と言うこと、食べた後の食器は自分で
キッチンへ持ってきてくださーなど、きびしくしつけていました。
子供達は時おり学校が終りからパン屋へやって来て、お父さんの仕事を
見ていました。ある時は、お父さんと一緒に手作りのケーキを作っていました。
(売りますぞ、もちろん)「卵は必ず入るんだよ。エタリ袋はこう持つんだよ」
ムニエ氏は小さな息子と一緒に手作りケーキを作っていました。

ちの子が生地をもって来て成型し、お父さんへ「バゲットにエだよー、」
と見せていました。すごい!!と思ひました。こんな光景ってパンもあって
やないかもしかなけど、日本では最近もう見られないのではないかと思ひ
生けた。小さくから父親の偉く姿を見、体でパン作りを体験
させて育てる。ムニエ氏の温かさといい、家族の姿といい。

日本の私の生活の中では、忘れてはいる（もうなくなってしまっている）
本来のあり方ではないかと思ひました。

表題だけの人間関係が多いで生きている年齢。
ほんとうの思いやりの気持ち、温かいじ。忘れないようにしようと
常に誓いました。

C'est bien bon! Vol.20

～おいしいパンの通信～ 2003.8.05

人の間に残るパン

Boulangerie

C'est bien bon!

Chef Kaori Onishi

6月のある日1本の電話がありました。

私はその電話が来る日と少し不安な

気持ちとともにすこし待っていた気がしました。

オープンしてすぐの頃(ちょうど1年くらい前)まだトレボンのことがみんなにあまり知られていなくて、売り上げも今の半分以下の頃です。

40代後半から50くらいいの男性のお客様でパンアーレ(うどんと穀物
アーレ(りつみた黒パン)が好きな方がいらっしゃいました。

その後、パンアーレはあまり売れていないので作るのを週末だけにしていました。そのお客様にお話をした時、このパンアーレはどのよりもおいしい。今まで東京とかいろいろなお店の黒パンを探したけれど、やめるものに出会えなかったんだよ。でも、このパンアーレでバゲットは素敵だよと言って下さいました。

そこで、そのパンアーレ好きなお客様に、おいしい食べ方とかを聞いてパン通信でも紹介したりしました。その後から、パンアーレが売れる様になりました、毎日作る様になりました。

その方は、東京に車で勤務になるということで、パンアーレとバゲットを食べたいのでたまに送ってほしいということで、何度も東京へパンを送りました。ある時、奥様がお手へ来て下さり、次のパンで送る予定にして下さりました。それが、年末発送の通りで代金も丁度いいました。その後、少し送り日程をのばしてほしいという電話がありました。その送りの伝單はそれから半年ぶりにパンの予約ボットに付されたまだたのです。私はたまに気になつても、また、ふて福岡へ来て下さるのを待っていたのもしれません。

6月のある日、たまたま私が受けた電話が奥様からの電話でした。すぐにわかりました。

ご主人はがんでもなられたそうで、49日のその日に、すうきだつた
あのパンを食べさせてあげたいので、あの時のパンを送ってほしいといふ
電話でした。私は、パンを込めてパンを焼きました。

パンソーラーでレバーパゲートとフリュイセーフ。

トレビンのオーブンにてすぐの頃、思ったより売れゆきが遅い時、ご主人の
お言葉でよく扇ひをされました。

そして、今日パンを作る時の意味を教えて下さい。

人の手に残るパン、また食べさせてあげたいと思えるパン

私は決してパンという物を作っているのではない。パンを通して伝える
べし。思い出を書いてお客様に届けているのだ。この仕事のすばらしさを教えて頂きました。

今でも、ご主人におぼれた時のことが、鮮明に目に浮かびます。

さて、これからもずっと私がパンを書いていく上で、決して忘れることは
ないと思ひます。また、ふとお客様に寄り下さる様を、またふと
どこかでお会いでさう様な気がするのです。

お客様に、また食べたついで書いて頂けるパンを、パンを込めて焼いていただき
と思ひます。

パンを通して、いろんなお客様と出会い、おぼれて頂くまでの章を
思ひました。

パンは決してパンという物ではない。今ここで深く教えて頂けた出会いに
感謝します。

定休日のお知らせ

毎月、オホ水曜日が定休日となりました。

今月は8月20日(水)です。お忘れなく....

梅雨も明け、暑い夏がやって来ました。普段、あまり日中外出に出ないので気温が
ないのですが、休日の時とか外に出ると、すこぶる暑いですね。気分もめぐれてしま
うくらいに。そんな時におすすめのが「パンパーティ」です。トレビンのスマートモ
トまにやっています。仕事が終わってつかれてる時、トレビンのパンとバー、4人、10人とか
でヨーロッパへ行った人なものであります。"お~お~よねートレビンのパン"とお互いに
はじめ合いつつ、パンを食べ、わいわいと言います。たたそれだけなのだけれど、なんだか
元気になります。みなさんもすまや家族でおでかけあれ。今度、トレビンのパンを
食べるにてがメインテーマのパーティが、ユダヤ人プロテニスの8月に開かれます。くわい日程
たとえ、何時までお待ちせうす。

K.O.