

C'est bien fait! Vol. 21

～おいしいパンの豆付～

2003. 9. 02.

Bonbonerie

Can Tries Bon

Chef Kanai Diner

もう9月です。まだまだ夏だと
思っていたらあっという間に9月
9月と言えば、秋というイメージでは
ありませんか。ほんと時間が過ぎるのってはやいです。

フランスから帰ってきたのが7月上旬。普通パン屋さんは、夏売り上げが
落ちついで冬よりもひよだて言うけど、7月、8月なんだかずっとやること
いっぱい忙しい日々でした。フランス修行報告の連絡だつて
まだ前半しか書いてないのに… 11月スペーカリー物語だつて3回
書いただけで追いつかない… (この前スタッフの清水さんから続書きが読み
たいと要望もあたし) 日々のパン作りが忙しくて、いろいろやりたい
こといっぱいあるのですが(サンドイッチの新商品も紹介したいし、新しい企画
とか立派の中にいろいろとあるのだけれど...) 寝る時間を確保するのも
精一杯という感じかな… こう見ても結婚2年目の私、朝おはよう
寝起きすくろいしないだんな様この会話で果たしてよのたうう
かといふにても考えてほんたうするのですが、なんとかうまくいっているので
いいかと納得させてます。パン作り生活どうぶりの毎日です。
でも幸せですよー。悩んだり大変なこともタダいけどね。

フランス修行の旅 3回目

エトルールの近くにあるサンドイッチ屋さん オーパントラアルフェヌ
ニが後半の研修先で行った。パリのデランジェリー シバースフランス
(今回石村高盛堂と技術提携が決まりました)がこのサンドイッチ屋
さんへパンを納品している。

サンドイッチ屋さん？ 日本ではあまり見かけないのですが、パリには多くのサンドイッチ屋さんがあります。一番よく見かけるのはブレットで呼ばれる「ギリシャサンド」。羊の肉のかたまりがくるくる回りながらローストされていて、注文すると焼き取ってくれパンにレタス、オニオントマト、ソース（ケチャップ、マヨネーズなど）とともにサンドしてくれます。その時、ホットドッグもつくのだけれど、これがものすごいボリュームなのです。マレ地区には、アラカルトと呼ばれるユダヤサンドもあります。ピクルスに、ひよこ豆のコロッケと揚げたナス、きゅうりやキャベツなどのたっぷりの野菜とソースが入ります。肉類を使わないベジタリアンサンドというけど、けっこう味は濃いめの、ボリュームもあります。一貫にフネクをくれるけど、食べやすい。

イタリアサンド屋もあります。モントレヴィエ通りにあるイタリアサンド屋で食べたのは、ほんれん草色のクーポの皮の様なもものに、レモン汁で生ハム、モッツアレラがさまれていて、注文するとそれを軽く焼いてくれます。パニーニはパリでも見る所に見かけます。これはめずらしいサンドでした。でも、生ハムの塩分がきつくて、のどがむずきそうでした。こんな感じで、まだまだおもしろいサンド屋があります。フランスでもアルザスなどの地方に行くと、食べまでうごく（生活するごと）を大切にしています。休日には友人の家に集まって食事を楽しむ。仕事場でも、お土産はそれが家に帰り食事をします。

働いたアルザスのパン屋では、前幕、メイン、スープ、チーズ、デザートを工幕とよんでフルコースの食事で土間にていました。（午後からはおなじいはいで動きがぶるがった気がします）パリはそんな感じではないけれど、日本よりはやはり時間と空間をかけて食事をするここを大切にしていると思います。最近はやはり時間がない人が多いのが、手軽な食事がこれほど多くサンドイッチ屋さんが人気のようですね。働いたサンドイッチ屋さんの言葉は次の通りです。

C'est très bon ! Vol.22 2003.9.17

— おいしいパンの通信 — Kaori Onishi

フランス修行の旅 4回目

フランスのサンドイッチのおいしさの秘密は、
『おいしいパンとおいしい素材のシンプルな組み合わせ』といえると思います。

今までフランスのいろんなパン屋さんで働いて、サンドイッチ作りを見てきたけど、
焼き立てのおいしいパンに、上質のハムやチーズ、野菜をはさむのみ。
手のこんだソースや具の調理は見かけたことがありません。
ソースと言えるのはバター・マヨネーズぐらいでした。

しかし、生ハムやロースハム、チキンのハム、チーズ類はすべて「こん」と
でかいかたまりを専用のスライサーで、使う時スライスして使っていました。
(どのパン屋さんでも)日本みたいにスライスされた生ハムが一枚一枚フィルムで
包装されているなんてことは絶対ありません。
きっと、フランス人の職人さんが見たらびっくりすると思います。

あと決定的に違うのが価格。
日本はチーズやハムはものすごく高いけど、フランスのハムやチーズは種類も豊富で
安くてさらにおいしいのです。

今回、サンドイッチ専門店『オーバンドウアルフェース』で研修させてもらったのは、
パン屋さんが作るサンドイッチではなく、専門店で作るサンドイッチを見てみたいという
思いからでした。

フランスのサンドイッチ屋は、いろんな国(トルコ風、イタリア風、ベトナム風など)
サンドイッチが見られるとVol.21で紹介しましたが、オーバンドウアルフェースは
フランス風サンドイッチが中心です。

どんな物を売っているのかを紹介すると一番多いのがバゲットサンド
(すごく種類があります。シンプルなハム・チーズだけのものから、野菜と一緒に
組み合わせてものまで)セレアル食パン(穀物入り)を使った日本でお馴染みの
三角サンド、パンオレ(牛乳パン)の軟らかいサンドイッチ、スエドアと呼ばれる
北欧風サンド他に、いろんな種類のサラダがあります。(バゲット2切れがつきます。)
大サイズのもので6.2ユーロ(870円くらい)小サイズ3.2ユーロ(450円くらい)

お店で絞った絞りたてのフレッシュオレンジジュース、グレープフルーツジュース、
デザートのタルト、フロマージュブランを使ったカップデザート、クッキーなど、
ミネラルウォーター、各種ジュース、ワインなどの飲み物、お客様は飲み物と
サンドイッチ、サラダを合わせて買っている人がほとんどでした。

スタッフは4人。

朝8時から仕事が始まつて(6時から始めている人が1人います。)11時までにすべてのサンドイッチを作ります。

11時になると店をオープンさせ、今度は作つてゐるスタッフが販売します。

11~13時までのおよそ2時間ぐらいで、ほとんどすべてが売れてしまつます。
(すごい行列が出来ます)もう14時ぐらいには閉店します。

その後、食事をとつて次の日の下準備をしたりします。

パン屋に比べて、なんて効率のよい商売だろう(ほんとのところはどうかは判りませんが……)とびっくりしてしまいました。

いろんなヒントを得ることができ、多くのことを学べた研修でしたが、
何が一番よかったかといわれれば、人の温かさを感じたこと。
たつた4日間しか研修することができなかつたのですが、短期間でもすべての
仕事を見る様に配慮してくれて、作業の説明をしてくれ細かくいろんなことを
教えてくれました。

細かい気遣いがほんとに心に浸みてわかりました。

そして最終日店を開店した後にシャンパンを開けてみんなで乾杯してくれました。

そして、みんなからの気持ちと言って贈り物までもらつたのです。

ほんと涙が出そうでした。

たつた4日間の研修。

じゃまにはなつても、きっと仕事の手助けなんてできてないと思います。

すごく人のやさしさや温かさが心にしました。

言葉ではない心の通じ合う喜び、感動を私はフランスで働く中で今まで数多く
味あわさせてもらいました。すごく仕事の大変な時、との付き合いの中で
落ち込む時、いつも一緒に働いたフランスの仲間を思い出します。
みんなもがんばってる。
私も負けずにがんばろうという気持ちになるのです。

C'est très bon! Vol. 23 ～おいしいパンの通信～ 2003.10.7

私が大好きな香りがあり時。
それは、バゲットが焼けている
時の香り。フランスで初めて
衝撃いたブランジュー・シーバース

Boa la incia
C'est très bon.
C'est très bon
Kaori Onishi

の工房の中の香りと一緒に書かうです。

なんとか、懐かしいというか、...あいかれといつか、とにかく落ち着く香り
です。パンそれそれに特有の香りがあって。“あ、エルが焼ければ
あ、エクセラントだ。あ、ナベットだ”とすぐわかります。

こちらこそほんとありがとうございます!!

“おいしいパンありがとうございます”って5歳くらいの子供から声を
かけてもらいました。“このパンがおいしいね”とこれも5歳くらい
の子供さんから頂いた言葉。先日お客様より頂いた手紙で
思わず涙が止まらなかった。

私は遠作りですが、お客様からどんなにかかる力や元気をもら
てることか....よく疲れた時、落ち込んだ時、そんな言葉は
涙が出てくるほどうれいものです。

こちらこそ、ほんとありがとうございます!!

先日これもお客様から頂いた言葉です。

拒食症だった私の友人にトボンのパンを買って食べさせたら
あれまで何も食べられなかつたのに、トボンのパンは食べられて、それが
きっかけで物が食べれる様になつたんです。そして病院を退院
でき、社会復帰できました。この友人からお礼を伝えて下さい
とお願いしました。私はこのパンが大好きです。且
私は体が弱る思ひでです。

パンを作ること。仕事は、和やかで一番自分を表現でき、いきいきと樂しく働き、仲間とのものを作りあげていく事がもあり、そしてお客様へパンを通して、愛を元気と勇気を伝える事ができるのだと改めて感じさせてもらいました。すごく大変だったり、きつかったり、少しうつむけるだけでもこんなことはまだない。ちっぽけなことに感じています。なんて幸せなの(=^_^=)すばらしい仕事なのであって感謝の気持ちです。

トレボンに、新しいスタッフが数名加わることになります

みんな、トレボンでパン作りを学びたいとそれ以前の将来の夢を(-_-)持つちらきらと輝いた人達です。これからいろいろなことで悩んだり苦しかったりするだろうけど、きっとだから感動できることも出来ると思って、最大限の力をがんばってほしいとだから願っています。私の人生の転換点は1988年(昭和63年)に入ったユメ。今は31歳なのでまた4.5年10ヶ月経っていないだけだ。ほんとうのことを見て、感動して、大きく成長できたと思います。最初は、パンの成型はできない。食パンはぬめれないことはここで技術に乞ふ。もちろん人柄には、精神的にも未熟な私でした。しかしバーカーの技術提携先のフランスのバーカーの社長が私と初めて会った時、福岡のバーカーは大丈夫なのだろうか。ほんとうにオーブンできるのだろうかと不安になってしまった後になって聞かされたのに。この前、パンでお会いした時も、あの時は“全部ためだな二つは”と思ひたて言われていました。“でも、その壁を乗り越えたからずいんじやない”とも言ってくれました。変われる!! 本気になってどこかが入れば、その時は決して想像もつかない自分に変われる。と思う。だから、苦くて、自分の知らない世界がきっとあることを書いてどこか入るばってほしいと思ってます。若く(今まだ若ですが...)他人からの評価をよく気にしていました。でも今私はいつも、自分が今まで自分を納得できるかを考えています。今までの精一杯の力で今までの自分がベストと考えるやり方で、前に進んでいこうと思ってます。うむと、自然と道は開けてくのです。大切な人のお会いをのばさずためにも、常に前を向いて。

K.O.

C'est l'automne! Vol.24

へお~い・パンの面接へ

2003.11.01

Bonlaogone
C'est TRES BON
GIFT Koenji

朝夕、めっきり肌寒い季節になりました。11月に入ると、もうすぐショーレンを作り始めるのだとあって少しだけクリスマスの足音までも聞こえてきそうです。

東京 お~い・パンの面接

まつ(スタッフの松原さん)と一緒に、東京へお~い・パンを食べに行ってきた。帰ってきてるのは、3時も太って、いたから、みんなで量を食べたのがおわがりのことと思います。和食 お気に入りのおすすめのお店を紹介しますので、東京へ行った時は、是非立ち寄ってみて下さい。

私は、すごくフランスが好きです。まだそうですが、みんなフランスっぽい雰囲気が樂めるのが、赤坂のオーバーカナル(パンを売っているけど、カフェで食事もしているメゾンにヴァンショニ・シャンパン ...)周囲にフランス人のお客さん多くにせよ、フランス語が飛び込んでいます。

涉谷の東急本店の前に最近できた、ウイロンと・うパン屋さん。KFはフランスになっていて食事ができます。パンは、フランスから小麦粉もイーストもすべて輸入し、お店の雰囲気もすごくフランス風、料理もおいしかったので2日続けて行ってしまいました。

東京で一番好きなパン屋さんが、カイザーです。一番味があ~いと思っています。ほんとおいしい!(他のパン屋さんのパンを食べてトボシの方がおいしいって思うことはよくあるけど、カイザーのパンを食べた時はだからおいしい。食ってるなって思ってます。)

今回は、1日 横浜のたまプラーザ駅近くをまわったのですが、ここでもうお~い・パン屋さん、お菓子屋さんが多い様でした。初めて行ったベックライ徳多郎、評判のてまりおいくつて、このパンからはイタリチのパンの入ったやさしさが伝わってきました。他にも、パンストラーヴィローブやビュの店お菓子屋さんでは、フェーレーに行つておいしいもののひとつ食べました。

あと、青山や神楽坂にあるクレープ屋 ル・ブルターニュ。この一个是粉のクレープ
がシートはすごくおいしいし、ワンドのお湯シートルとともに、フランスを
思ふ出せる場所です。

本との出会い セ・ト・パンを経営する石村萬盛堂に入社した時、
すぐの研修で石村社長のお話を聞いた時。

ある本を紹介されました。その本との出会いが、今の私を支えていると言えます。人の出会いで人の考え方を知ることで、本との出会いで
その考え方を学ぶことは、自分の根本の考え方を変え、樂に生きること
ができるチャンスを与えてくれるのだと思ふます。

考え方一つで幸運の感じ方や、苦いさの乗り越え方が違います。
幸せだと感じるのも、苦いなつらなと感じるのも誰でもない本人の
感じたことですからね。ちょっとしたことに幸運を感じれる方がいいですね。
時代、目の前のことだけにこだわって、ほんとうに大切にしてなくてはいけない
ものを忘れては、どうになります。そんな時に浮かんでくるのがお客様から
頂いた言葉、手紙なのです。私がほんとうにやるべきことは何か
私の使命は心の込もったパンを焼くこと、お客様に幸運を届けること
自分の大切な目標と見失わない本業によう。いつもその目標を
心に描書き、笑顔で生きたいと考えています。

つらなっても乗り越えるからこそまた一つ大きくなった自分に出会える。

今までやさうだったから、やさやめて今の自分がいるから…
お客様が通信で読んで元気をもらつたと言って下さることあります
でも、きっと私は通信で書きながら、自分で励みをしているのだと思
います。がんばろう。いつも前を向いてがんばろうと落ち込んでいた
タガ自分を励みしているのです。

めつきり寒くなりました。がんばるお客様、気をつけておいしいパンと
ともに毎日を楽しんで下さいね。

11月の定休日は 19日(水)になります お忘れなく…
毎月第3水曜日を定休日でさせていただきます。

パン・ト・セ・ト・パン 手作りです！

販売の仕事を含みます。製造の経験のある女性の方を歓迎します
まだ声をかけ下さい。

K.O.

C'est très bon! Vol.25

2003.12.01
 Boulangerie
 C'est très bon
 CHEF Kazu Onishi

今年もシチーレンを1ヶ月始めました。去年好評で、今年は1年前から"いいから…"という予約が入り、はやく予約しては…とあせり、やうやく予約始めました。12月25日までの限定販売です。

クリスマスを兼ねて待つためのお菓子と言われます。薄切りにて紅茶や白ワインと一緒にどうぞ。
 ブルーズの伝統菓子 ベラベッカモドキ予定です。(近く店頭へもう少しでお待ちを…)

本棚にねじったコト

家で本を見て、あるコピーを見つけたんです。私がいるパリでパンを行っていた頃(今から4年くらい前かな)代み人が持っていたあるパンの収集者をコピーさせてもらいました。そのコピーは、パリのかザー氏のお店で9月に研修で働きに行ったムニエルのラ・ブックドゥラ・シャ・ペイユの特集でした。パリの有名なシェフのお店やの本の記事を読みながら本草に読んだのです。物の数年後、自分がどの辺のパン屋で研修で働きさせてもらおうとは夢にも思ひませんでした。私がと大通り合ひになり、多くのこども影響を受けたり、学んだりする中でこれらはうちも想像できない驚きあらがわの世界でした。今、改めて見てのこどもほんといいんだなあと思います。がんばってれば、いろんなチャンスが出来ます。その時は想像もつかない未来なことが待っている。

う思ひます。日々のことをあれこれ考るよりも、今までることで一杯一杯がいいです。それが一番だと思います。

講習会に参加して

11月の講習会がなく3つくらい参加しました。お金かけられないですし、体験がそれでつぶれるだけ、こう大変なのだけれど、それ以上のパワーがあるのだと講習会は大好きです。私が講習会に参加するには、技術的でここを学べと受け取ることを目的なのですが、それ以上に有名なシェフはどういう考え方とかお菓子やパン作りに取り組んでおられるのか、その考え方人柄に触れたのが一番の目的です。

今そこそくパリにパリスト(お菓子屋)とも青木氏の講習会は入った。お菓子の味にも、青木氏の人柄にも感動した有意義なものでした。会場に1時間も前に着いたのに、すこしがらみの方の席に入座されながらほどほど遠くは新潟から来た人、東京から来たら人など、青木氏の人気のほどがわかります。

青木を御存知ですか? テレビの情報大連にも登ったほど、パリでも日本でも有名なパティシエ(お菓子職人)です。青木がこれには有名にならず前、私は運よくパリの青木氏のお店で研修させてもらったことがあります。(今考えると人気百倍です。)あの時、お菓子のおいしさにも感動したのだけれど、青木氏の人柄は一番大きな影響を受けました。今回の講習会においてもそうでした。ものすごく有名なシェフであるのに、ものすごく気さくて、ユーモアにあふれ自然な人なのです。いつも今日の講習会の時の本草に(場を盛り上げる感じで)楽しく仕事場でも仕事をされているのをね"という質問がありました。青木氏は、自分は楽しく仕事しない人はいません。樂しく仕事をしてます。今日の講習会も楽んでやっています。こういう風なことを言っていました。少なくともこの講習会は他のものでは違う。ものすごく樂いふんときでした。

私が青木氏のお店で働かせてもらった時も、青木氏はいつも場を盛り上げる本草を感じて、仕事していました。このままの人柄だったのです。研修多め働いた時、タル型に生地を敷く作業をそこでしていた時、隣の戦士さんから言われたこれが今も印象的です。"単純な作業だけだ。ここで樂いようにやって"(私は真剣につづつねに作業をしていただけなのです…)

青木さんが言われた言葉が心に残っているのが

・今までの苦労話をとつ質問に、"特に苦労はしてません"と、決して苦労はしていないとは思ひません。多くの困難を乗り越え今までがあると思います。でもそれを本人は苦労とは思わないのでしょうね。

・"お菓子を作る時、おいくなーれ、おいくなーれ、といふと言いますか?"

これが、物を作ることで一番大切なことだと私も思っています。

・いろいろ先生がたくさんの方がよわりで自分を支えてくれるんですよ。だから、やりたい! いろんな仕事をできることです。お菓子を作る技術において才能があることは確かですが、それが人に上の人にも下の人にも

いつも自然体で、有りにあっても決しておこるとはない。この青木代の人柄が今成成功の一着の要因だと思います。パンを作ると（いろんな仕事でも普段の生活でもそうですが）一番大切なのは技術よりも、その人の人間性（人柄）だと思います。もちろん、それがパンにも表われてきます。多くの人のお食いを止め、おえてもろて仕事をしていくことができる。それが、莘々に付けていくこの秋歌だと最も思えてきました。

パン初めて

私は、パンアーティストが好きだった今までと変わった一様におされた時のことが鮮明に残っていて忘れることができません。（通信 VOL.20号）翌日、その方の奥様からパンアーティストフレイセックの注文を受けました。あれから月日は過ぎたけど、いつも私の「パン友です」と、こうしてわざわざ車よりご連絡下さることにほんと感謝しています。小さくてかわらへ止まつたお子さんと、看病でつぶれてものも食べれなくなりたお父さんへ、パンを買っていつたら、このパンだったら食べれたんだよ。おれも喜んで…とある病院の方からわざわざお声をかけて下さいました。私は感謝の思ひでいっぱいです。私がパンを焼いていく意味を私の存在する価値を教えて下さりありがとうございます。

これからも、パンをより、パンを焼いていきたいと思います。

新商品がもうすぐ登場します！

キャラメルナッツ ¥220 プランネードミルク味をとじこめた玉ねぎに、キャラメルをかけたナッツとのせました。

ブルーベリー ¥220 ブルーベリーソースとてこにホーリー、パニーニ、アッシュなど、いろんなフルーツとのせをこねました。

ザ・チーズ ¥250 チーズ味にてこに焼き上げたオマジラムシに、ナッツをきゅうりとじこめたチーズをのせたチーズ味です。

ビエラゲン ¥180 3種類の洋酒ソースにてこにしたミルクパン。

ちよこはん ¥160 フローティングとフランボワーズ、ショートケーキとじこめた大人のちよこはん。

ペコロト ¥160 カットヘッドルーツ風味のチーズを乗せましたミルクパン。

他にも13~3考えています。お楽しみに... K.O.

C'est Très Bon! Vol.26

へふ~いパンの製作へ

あ~いう間に今年も終わりそうですね。時の流れのはやさを感づます。去年の年末十日ほど遅れていたことが、つい最近のことの様に感づます。1年ってものすごく長めだけれど、あ~いう間に過ぎるんですね。

食べてみてほしいパンの紹介

パンアラニエール ¥280 小 140 土、日限定で作っているパンです。

フランス、アルザス地方のスペシャリテ。生地にはじゅういちもんじ練り込み、ドロミーを使った上がけをかけてあります。上がけの香ばしさと中のじゅういちもんじもおいしいです。アルザスでは、食卓に誕生日作にのり、料理と一緒にパンやケープと一緒に家庭で食べられています。私は、アラニエールと一緒に食べると香ばしさやじゅういちもんじの味が増すので、トостやパンケーキなどで食べるのが好きです。でも、洋菓子に思ひこなせながら食べさせて。

サデム ¥230 ニヨヒクリーミーパンをルヴァンパンの生地で包みました。

ニヨヒクリーミーパンの21P-32もいいけれど、ニヨヒクリーミーパンばかり食べておいしい！

パンアール ¥320 小 ¥160

私の家のパン。いつも思ひが進むたパンです。見た目は黒くて地味だけど、フレッシュの野菜とハムを合わせてサンドイッチにしたり、たまごのバターをぬけて食べただけでもおいしい。チーズのせたり、ホーリーサンドにして料理のせたりしてもおいしい。穀物が苦手な人でも安心。味は以外にくせがなく食べやすい。ぜひ一度は食べてほしい一品です。

最近、いろいろと悩むことがあります。先づは疲労回復がたり、昔の恩ですよなことがありました。ある時、あるお客様からの手紙が、重く気持ちをすぐくわほして、何度も返信を書いてきたのです。——様の奥様からの手紙でした。「先日は、心で並んでおきまして有難うございました。かの婦の家に足らず市内の運河会い、おいやめりが集めたのですか。大好評！主人の大好きだったパンも皆がおいしかったです。さて食べて、また送つてもらって嬉しいと書いてありました。とても嬉しいのです。大変なこともたくさんありましたね。どうぞ」「おいしいパンを作り続けて下さい。」この内容にもものすごく励みされましたのですが、必ずこの裏に次ぎ書が書いてあります。「この道をまっすぐ行こう。きて何かが待つことはす。」

いろいろな迷い、このままではいかない、これからもこんな苦しい思いをしていくのだろうか。いろんなことを少しごんで、自信を失つて苦にしていました。そんな時に車に出会いました。何度もうれしくて涙がこぼれました。そして天国から——祥がおはな！見つけた！と励みまでくれてもらつたのです。

そんな時、私はもう言葉を出しました。一体自分が亡くなる時に弟子達にどうはうすく困った時に開けさせないと、手紙を残しました。それが、今後弟子達が私の箱を開いた時、一通の手紙が入っていたのです。それには、「以上になら、死んでから」と書いてあたがうです。たった一句一言……

そして私のパンは浸せられた。トボンでパン作りを学びたいという人から電話や手紙でたくさん来てくださいました。トボンで傷んでしまったみんなの夢を持ち、パン作りを学ぶ生き生きとした人々です。お~う人たちも大きな限り底抜けであげたいと思つています。でも、私は自分自身も死むと学びたいと思っています。新しいことにはいっぱい吸収したい。美味しいパンをあげています。ゼーベセモ自由に行つていいと言つたら、さてフランスへ長期修行に行つて思つます。私、私は今は今までいる場所での責任があります。トボンのパンを買つて下さるお客様のために、泽せんじてもう23パンを焼いていきたい。牛丼には、時期が過ぎて思ひます。そういう時は、きて来る。だから今までは、自分の与えられたこの場所で一杯が限界。それが一番なのだ信じています。

一年に一度、短期旅行がフランスのパン屋さんへ勉強に行きます。それが一番の樂しみかも。

今の立場からときはなけれ、一番の下っ端としてパン屋に入り、新しいことを吸収する。

新しい仲間との出会い、あまり言葉の通じない中でのパンの触れ合い、言葉ではあらわせない感動があります。これからもいろんな人の出会いを大切にしていきたい。日々の刺激を受けて、何事も、奮闘したい。それが私の夢です。

K.O.

2003.12.19

Boulangerie

C'est Très Bon

(HOT kaori Onishi)

三輪パン
吉田トマト
山田香料



三輪パン

吉田トマト

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料



吉田トマト

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料



山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料



吉田トマト

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料



吉田トマト

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料



吉田トマト

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料



吉田トマト

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

山田香料

毎月第3水曜日 定休日とさせていただきます。

C'est Tous Bon! Vol. 27 2004. 1.01
～おいしいパン～

Boulangerie
C'est Tous Bon

Bonne Année 2004! Chef Koen Oriechi

Je vous souhaite une bonne et heureuse année!

今自分の置かれた場所とは違う所に、まだ自分の知らない世界がある。

毎日いろんな方に十数種、そして半ば毎日違う今この場所での

正しいこと まちがっていることの価値判断とは違う世界も存在する。

そのことで、パン作りの仕事を通じて知りました。

パンを作るることを通じて多くの人に出会い、感動も喜びも悲しみも苦いことを体験させてもらいました。

私が大好きな街 フランス。言葉があまり通じない中でのほんとうのパンの触れ合い、人の温かさ、深さを知り、パンのころえる感動をもらいました。

去年一年 いろんなお客様とも出会い、いろんなお話をさせてもらいました。

それがすべて私のパンの支えとなっています。感謝の気持ちでいっぱいです。

私がパンを作っていくことで、あなたの生活のなかにパンを通して幸せを感じてもうえることができれば、うれしく思います。

パンという“もの”ではなく、パンを作るパンを作っていくために。

私の体験した感動を幸せをパンに入れることができるかと願って

また今年一年 がんばっていきたいと思います。

どんな一年なんだかうれしいです。

纪念碑のパン作りを学ぶ、多くのスタッフにとっても学ぶことの多い

1年であることを願っています。

よろしくお願いします。

C'est Viennois! Vol.28

～おかいパンの話～

2004.01.18

Bonheurerie

C'est TRIS Bon
Kouji Onishi

曜日替わりのパンメニューが新になりました。
豚肉の入ったパンにパラエテー・やレーズンパンの生地で
作るパラエティーも加わって、来にまた食べて頂けることになりました。

パンフリーア
半250
ホイップキーブルにつけられた
フルーツが入ります。

ハン
半220
ソルティネギトマトサラダ
が入った豚肉パン。

ホームパン
半160
レーズンで自家製
かぼちゃあんを詰めました。

ブルーベ
半80
12種類のベリーを
のせて焼き上げた
レーズンパン。

人との出会い

私はたまに、ほんとうにパンを作るのは事が好きなのだろうかと考えることがあります。嫌いではないけど、すごくパンを作り楽しくてたまらないのかと言われると違うかも知れません。でも、私はパンを作る仕事を通じて、多くの人と出会うことができました。出会いによっていつも感動し、成長させてもらいました。そのためには、パンを作っているのだと思います。私がパンを焼くことで喜んで下さる人がいる。そのパンをパン待ちにしてくれる人がいる。パン作りを学びたいという人の人生の旅立ちを手伝うことができる。そこには私の存在価値があるのだと思います。

私にできるでは、パンを焼くこと。他の人はよりも少しだけもの能力を多く与えてもらえたのだから

人に喜ばれるとして仕事とすることができる幸せを感じたいと思います。

やりたいことが見つからない人、好きなことを仕事にできる人は少ないでしょうし、やるべき人生の目標、見つからない人の方が多い

多いから好きなことを仕事にできる人は少ないでしょうし、やるべき人生の目標、見つからない人の方が多い
夕方で思ふからです。トボンの建物のデザインを作成下された建築デザイナーの先生にお話をさせて貰った時、同じ様なことを言われたのでびっくりしました。彼の場合は、その業界では有名で、多くの仕事を手がけよう
ある地位を確立された方です。彼、いつ自分はこの仕事をほんとにやっているのかなと思ううえで、
“自分も同じだよ。この仕事を通していろんな人に出会う。その出会いのために仕事していると思う。”

こんなことを言われました。

トボンで働くスタッフへパン作りを教える中で、みんなの器用さに毎日びっくりしています。私は元々不器用
だった。私が何年もかけてきたことを、ほんの短期間で身に付けていくのに角られるたびにすごい反応と
感じています。私はさて努力する才能以外はないかもなんて思ったりもあります。

私が最近よく考えていたこと。“何のためにパンを焼いていくのか。私はパンを作るのがほんとに好き
なのかな” 両先生にお詫びしたの日、少しきちんぱらに喜んでくれました。
やはり、人との出会い…すばらしいです。

新商品のお知らせ

抹茶小倉 半220 小倉あんにアーモンドフレークをランシングの中に差きました。抹茶の上だけで仕上げた
ちから、和風のパンです。

チヨコラスク 半220 チヨコラスクにカツオ・玉ねぎ・セロリを入った風味づけしたのをランシングに差しました
がチヨコラスクヨーラインで仕上げました。

New! じゃがいもロール 半280 じゃがいもとソーセージ、オリーブ、ヨリウリのサラダとのせ、ベニズベリー入りこもに
焼きました。

New! 野菜のロール 半280 自家製トマトソースにズッキーニ、なす、トマト、モロヘイヤ、モリーフオイルソースにて
トマト、オクラ、コーン等のせて焼きました。

毎月第3水曜日定休日を取っています。

K.O.

C'est très bon! Vol.29

～おいしいパンの話～

先日、あるおじさんがお店に立ち寄って下さいました。

「川端にあったパン屋はここかい？」

「いちごと何かが入ったパンはどれだ？ たかい？」 「おたーくてかみあめ...」

「好きだったんだ。2年前まで福岡に住んでいたんだけど、今は四国に住んでるんだ。福岡に来るといつもおでんを食べたいからね」とおじさんはおっしゃっていました。

フランスへ行ったことがあってあのパンがおいしかったから、ワインやチーズに合うパンばかりはいと今そういう方に

トマトのトマトを好きな方は多いだけれど、ほんとワタ代後半くらいのおじいさんなのです。

遠くからお探しでわざわざ来て下さったこと、ほんとうれしかったです。『2,3日いるからまた食べに来ます』

うう言って別れました。『好きだったんだよ』 ううおっしゃった。その言葉が忘れられません。

今朝、仙台駅東口のお客様に下りに来て下さいました ハピ感謝しています

トボンのパンを食べて下さる皆様のためにこなたでも乗り越えてがんばるといいお魚が丁度いいです。

フランスへ勉強に行くときます 自分の身の周りのいろんな人ってつながっているんだなあと感じることってありますなんか。友人の夫婦もいとすぐ近くにいたり、自分の尊敬する人が

まだ自分の尊敬する人ともつながっていたり、友人同士が知り合ったたり(これはまさに私の周りのことです) 不思議ですね。世の中いろんな人がいて、出会わない人はきっと一生出会わないかも知れないけど、

遠い近いを問わず、関わる人は決めていて、お互いに繋がり合っていろいろなことを感じます

人々とのつながりってほんと不思議です。初めてイルムスベーカル立上げ準備のためパリに行ったりした時 かには1人も会いませんでした。今からパン作りにのめり込んで、パン作りの仕事をしておいでいる人で

いる人に会うことができました。今は、ほんとにたくさんの尊敬する人や友人がいます。

2月16日～26日までフランスへ勉強に行くことを決めました。今10日間トボンを留守にはす。

多くのことを吸収し、またひとまわり大きくなって帰ります。またお会いしていく下さい。

今回は、数日前回行った時にホームステイさせてもらつて研修したパリ18区ヘニエ氏のパン屋さんの

スタジオ(研究室)。そして2002年のパンのバグネットコンクールで1位に輝いた17区メテール氏のパン

屋さんのスタジオを予定しています。いつも新しい所でのスタジオはとても緊張します。謹慎もうまく

通じない人ばかりの言葉に耳を傾けます。私は腹胸がありうるに見えて、以外に小物

なのです。うとうとうと考へて、自分に今やなきやうするがんばれと言いかけててないで働か

ない方なのです。この前パリに行った時も、道に迷ひながら、パンのつくる人の人に重ねたりしてずっと

苦労して迷ひたあるパン屋さんに、入る勇気がなくて、3日前を通り過ぎて、やっとそのパン屋に入った

のです。やんぐらの小物なのです。今まで、スタジオでつらい思いもいっぱいしたりして、ついに漫がる

感動をもうしたところが、ほんとうによく、忘れられません。トボンでパン通りを歩ぶスクットヘモ、パン作りの仕事を通じて広がる大きな世界とのおもしろいし、パン作りの仕事を通じて得る感動を味わってみたいと存じています。

おまかせ。毎月オフ曜日を定休日とさせて貰っています。今月は2月18日(水)です

。サンドイッチは火もいておいしい! 最近スケウツの肉ではサンドイッチを焼いて食べるのが

はやでます。主に火はして焼く。4-5はて3kgでまだ違うおいしさ味わえます。

④最近よく聞くパン? もちろんフランスですが、新しい商品の中では、オーブン、スクランブル、セサミ

がよく聞きます。オーブン、スクランブルは金・土・日の15:00以降に登場します。食べてみて!

2004.2.06
Braderie
C'est très bon!
CHIKARA NISHI

k.o.

C'est bien bon! Vol. 30 2004. 2. 27

～おしゃべりの日～

Bonjour
Our Talk's Day

Chef Jeanne Brunet

たたは! フランス修行の旅から帰ってきてました。

今回の研修先は、前回も訪れたパリ18区Mof(フランス最高級料亭)をもう1度エミールのパン屋と、19世紀ベゲットコンツル

2000年と2002年に1位に輝き、2004年のガレットラ・ア・コンクールで1位を受賞したばかりのパリ17区にあるラ・トゥル・メーラル氏のパン屋さんでした。私は、今日はフランスの中でもおいしいと言われる有名なパン屋さん10軒にパン屋(研修)に入って勉強したことになります。さてどう簡単にには体験できない豪華な食事を宝物だと思います。いつも一番何に感動して帰ってくるか、それは人の食事、隠れ合ひ、人の温かい遊びなのです。10軒中のパン屋さんで勉強できたのも人の食事のあかげなのです。ほんとうのパンの感動、喜びって決して物ではなく思ひます。人の食事、やから生まれたたいつも思ひます。

これから数回かけてフランス修行のトピックを書いていきますが、まずは一番書きたいラ・トゥル・メーラル氏のパン屋さんのスター・エス(研修)のことを書こうと思います。

地下の工房において、初めて目にした光景。5段のパン製のすぐ大きさが並んで、中でメーラル氏がパンを焼いていました。パンを作り仕事をしてきた手元を見て、ほんとうにこれが何をする仕事か懂じた。Dにはクープナットをくわえ(置くこともないからです。)また焼けにパンをかけ入れていき、どんどん焼けて(3. カルの時間)。焼けたのひどもなく、焼く火の準備に感動を覚えたほどでした。

パン屋4人、フランス4人働いているパリは人気のよく疲れいる店だと思ひます。

すごく忙しい職場で、午時への人と夕への人、12時への人とはす、みんな丁寧に対応します。多くて仕事でなければ、(お友いへ入ったらクロケットやパンオショウアゼをつまんで食べます。)気持ちのよい緊張のある職場です。また1週間の研修、そしてボンバーケーみたいにスター・エスの人しか来たら、まるで今まで見てたことないみたいに思えるほどいいのに、それができる13人を仕事で与えてくれ、最後の方では生地を捏ね、成型し、力を入れなくて焼いて、13人有ることをよみせてさせてくれました。実際多くのことを感じ、学びながらされました。

さて、この仲間にここで仕事をしたいと思えるほど、心地よかったです。

いつも高い表情の中にもちろむいた笑顔とのやんせメーラル氏の仕事ぶりは、ほんとうに見事なことです。日曜日は、お店でお座り開始なので仕事が終わった2時くらいから販売の人と購入さん、メーラル氏とみんなが集めてシャンパンで乾杯を行います。HTもお祝いでいると思われるのですが、13人をまたみんなで乾杯するの場面の中にいられるだけですごく喜んでいた。

ある午後、パリの有名なパン屋さんをメーラル氏がわざわざ案内してくれました。8軒をまわり18時まで1周しました。朝4時から17時まで働いて、その後夜8時過ぎまでかかるて案内してくれたのです。なんて親切な方なのだろうと、13人の人の温かさを感じたのに、船のルームはけさも入りに来て入らなければならず。日本に来て、お別れの挨拶などに音がたのですが、2004年がレット・コ・レ・レットでしたというがレットを焼いてくれ、パンと共にお土産にさせてくれました。みんな1人1人にありがとうございました。メーラル氏にありがとうございましたと伝えた時、キラキラ輝かれて、"かおりよくおいしいって聞いた"と言ってくれた。胸が温かい気持ちでいっぱいになりました。

あまりうまくなかったフランス語と今おぼへたお掛けたために、丁寧に教わったけど、できる限りのことを学ぼうとがんばりました。気持ちで伝わるんだと思ひます。13人に教えてくれた、ほんとうに...

本のガレット・ラ・メーラルのパンを言えど、おいしく、メーラル氏のガーリッシュで感動した仲間との思い出は決して忘れないことはなく、これまでのことを覚えてくれると思ひます。

私はルセー(50分)がほしいわけではなく、パンを作る仕事を通じて飲食文化の世界を学ぶことが、感動を求めてスター・エスに入ります。パンを作る仕事を通じて私がまだ知らない世界を学ぶので毎日をがんばっています。

直うちにはパンに罗針を123のでやねのギヤド付下さい。K.O.