

Cooking! Vol.51 2005.10.17

～ふーいパンの話～

Brulangerie
C'est le Bon!
Chef Katsuji Onishi

旅に赴くてやつぱりいい。最近すこやかに
ふわれてて、いろいろあるつもりなんだけど
本質の部分(根っこ)見失いかけてたなあって
思って場所を変え、いろんな情報に触れると、そんな大切なのが
見えてきた。今回東京へ行たのは、ガレットコンクールの最終審査登表へ
参加するため。福岡から直徑300kmあるのがレットモル台もしかえて
東京へ行きまた。朝早く焼いて、梱包して飛行機に乗って(これがまた
満席で...)すばやく大きな荷物でこわれやすい焼き菓子だし、すごく気を使つた。
電車乗りついでと、重くて大変だった。結果は.....入賞できませんでした。
でも審査員の一人憧れのコムシリの西川シェフが“おつかなよー、ほんと
よしかった。味の評価は審査員(お菓子屋の重鎮の方々)みんなおいしくて
一番良かったんだよ。残念だったね”と声をかけて下さりました。(でも、
結果登表の前にお会いしたので、予めだつたんじて始まる前に
結果がわかつてしまつたのですか...)結果はだつたたけで、この焼き
菓子はほんとうによかったー、と思ふました。ガレットコンクールは(ほとんどがお菓
子屋さんが参加していく最終審査に残った人々の中にパン屋さんはちらほら
でした)この会場には、本で見たことのあるお菓子屋の有名な方がたへん
いらっしゃいました。お菓子屋さんの作るガレットラウアは美しい表情してる!
が第一印象かな。私は見た目の美しい仕上りのインパクトが不足
していたのではと思った。ガレットラウアはあります。でもほんの2年前
私は丸に焼くことをできなかったんです。丸に焼きたくてそ
だ円になつたんです。パイ生地って、焼けやすいで、面倒や作業を
工夫にあげないと丸には焼き上がらないのです。丸に焼きた
という初步的なことをすごく意識していました。それから式行鑑誤
て、更に強く丸に焼ける様になり。ガレットラウコンクールの最終
審査にも残れました。自分の中ではゼロから二度やれた!と自信

味ではあらうとい評価を頂いた柔らか味とアーモンドのカレット、ラウアは
来年1月限定販売します。お菓子屋さん



には在りました。私はある目標を決め（何度も通信に書いてます）
今年はいよいよコンクールに挑戦して奥から少しずつ友人の
パン屋さんと決めてました。その友人のパン屋さんは、旅着いたコンクールの
1つ目で堂々とカリフォルニア旅行にまで行き、次に旅着いた
コンクールも最終審査に残りすぐくまの調子だったのです。一方の私は、4つのコンクールに連続して予選落ち、今まで
落ち続けました——と「パン落ち止めさせ。やって5日4ヶ月で
したコンクール」のがレントラロワコンクールで最終審査に残れたのです。
ダメでも落ちます。あきらめず、がんばるの根性です。
落ち続けて見えてきたもの。普段の仕事にプラスコンクール挑戦で
大変だったけど、挑戦することを見えてきたことがありました。
私がそれを表現したパンを作るためには、基本のベースをきちんと
かためた上で、ほんの小さなことだけでもキラッ輝く何かを
(例えはトッピングの入れ方・成形の仕方などのちみじみした違いや工夫)
表現できる様になることが必要なんだと思いました。
昔からよく言われることだけど、普段できてないことは、本当に真剣に
やればできるって思ってもできないといつも。
毎日の1つ1つの作業の大切さ。その完成度を上げることが本当に
強さにつながることがよくわかりました。
丹波新町(東京)にあるベックライブロー+ハイム。業界では有名な
明石さんのパン屋さん。リニューアルしてすごくきれい大きくなり
隣にカフェもできました。そのカフェで元パンの会の渡邊政子
さんと待ち合せ。明石さんと一緒にお話を幸せでしたー。
そしてパンも1つがほんにおいしかった。大切なのはこのおいしさだと
思いつつパンを始めた。粉からひきたされたうまい・甘いなど
ほんものの味わい。そして明石さんのお箸まさに文句するさりげない
接客にも感動。スタッフの人もみんなとても感じいいし。
パンの味いい。ホスピタリティといいほんにすばらしいパン屋でした。
人柄も、パンがおいしいと。店員さんも。いつもみんなに
喜んでもらえるパン屋になれる様がんばっていきます。K.O.

C'est la boulangerie ! VOL.52

～ふ・い・パンへ道信～ 2005.11.17

シトーレン作りを始めるて、今年も
残りわずかだなみてほんじみ感じ
ます。クリスマスは月25日までの
限定登録です。お見逃しなく…。

そして、どうなくて食べすぎに注意して下さい。スタッフの間で大人気です。
今年は、プレーンが一番おいと有名なフランスアジャンのヤミドライの
フレンチや洋なし、アツリュートを使っていますので、さらにおいくなっています！
日頃お世話をなった方に、トーナンのうだけ限定のお菓子の詰め合せ
(シトーレン、ベラベッカ、ルストールアルザシアン) 単3670を贈りませんか。
御予約承ります。(実は、私自身が、詰め合せを作つてみの人や
友の人や友人に贈る、たら喜ばれるだろうなあーと考えていたので、さっこ
み友さんもどうかなあと思って紹介してみました。)

クリスマスを樂むに待つためのお菓子

シトーレン 大 単1890 小 単1260

洋酒に漬け込んだフルーツがさういつまたお菓子。
キャラメル、ナツメグ、カルダモンなどの香りがおいしさを引き立てます。
薄切りにして、紅茶や白ワインと一緒に食べるといいです。
白い粉糖に包まれたその姿は、キリストにもたてえられる神聖なお菓子です。

ル・ストールアルザシアン 大 単1050 小 単580

フランスアルザス地方のシトーレン。傳わったアルザスのパン屋のマダムが
お土産に持たせてくれた。パリへ帰る朝一の列車をさみで待ち
ながら、食べたの味は忘れられません。じっくり軟らかい

食感のブリオッシュに並べ生地に、オードライにシメけ込んだ「洋なし
ブルー、いちじくなどが入っていて、シナモン風味です。

ペラバッカ 午 1260

フランス アルザス地方のクリスマス菓子です。キレ・ホワイト・香辛料
とともにシメけ込んだ「洋なし」ブルー、いちじく、オレンジ、ナッツが
ぎゅうりつあって、パンというより、うまいのつまつたフルーツのかたよ
りです。アルザスの人は、これをヴァンショ（ホーワイン）と一緒に
食べます。落ちたりにして食べるといいです。

5月末から(今月上旬)までは、ほんといろんな人に出会い、お話し、色々働く
ことができる喜びを感じさせてもらつた極上の日々でした。パンを作る
仕事をしてよめた一々可度思つたことか。

ユムシリウのアーリシェフの講習会の手伝いをさせて頂き、一緒に働くか
せてもらひました。丁寧な方、ひとつ作業へのこだわり、商品を作り
上げる意図など、すばらしかったです。ほんの数年。ドキドキしておし
かけたところ、空の上の人でしたから。

アビアントの松原シェフのも講習会が主体であり、お前日田舎の
シェサガラの相良さんの所で、3人で一緒に働き、午後から
次の日の講習会の準備をし、当日は助手にて、いろんなご
じ事でお手伝ひしました。仕事を通じてがんばてるバの違う友人と
出会えることはうれしいことはありません。

目標に向けて走りだした私、いか、初歩的なこともクリアできず
焦りましたが、商品を見る毎にがっかりしていました。九十の高さを
ひしひして感じてました。そんな時、いつもいろんなごと教えて
下さっている人がトボンを采訪して下さい。トボンでいる商品の
仕込み成型を教えて下さいました。やざわざこんな手本のために
教えるほんと/orとの出会いのすばらしさに感謝して感動です。
丸めいつ、生地取れいつにしてもほんと美しくて、ねいで負かげんに
なりました。多くのシェフの作業に触れたび、自分に足りない
ものがたくさんありました。

K.O.

◎私の大好きなフランスのアルザス地方では、クリスマスまでの1ヵ月間、マルシェドノエルというクリスマス市がたちます。クリスマスのお菓子や雑貨、クグロフ、パンデビスなどを売っている店が、広場などにたくさん並びます。そのお店がほんとかわいいのです。まるでおとぎの国の様。木々や建物はクリスマスのイルミネーションや飾りつけでとてもきれいです。もう6年ほど前でしょうか。アルザス地方コルマールのマルシェドノエルを訪れたのは、ヴァンショー(ホットワイン)を買って飲みながら体を温めました。アルザスのクリスマス菓子—ペラベッカ￥1,260(洋なしの入ったフルーツぎっしりのお菓子)とル・ストールアルザシアン￥1,050(アルザス風シュトーレン、洋なしやブルーン、いちじくなどが入っています。)あのアルザスで過ごした日々を思い出しつつ作っています。
*シユトーレンやペラベッカは、12月25日までの限定発売となります。おいしいのでぜひ食べてみて下さいね。

◎12月25日より、1月末までの限定販売で、ガレットデロアを作ります。2004年パリのガレットコンクールで1位を受賞したラウルメデール氏のお店で勉強してきました。フィュタージュとクレームダマンドというシンプルな組み合せですが、だからこそ極上のおいしさです。クリスマスが終って、1月になるとフランスのパン屋さんやお菓子屋さんの店頭には、たくさんのがレットデロアが並びます。1人用・6人用・8人用と様々なサイズがあります。伝統的なものは、中身がクレームダマンドですが、たまにピスタチオのクレームダマンドとナッツやりんごコンポートなどを見かけることもあります。パイの中には、フェーヴと呼ばれる陶器の人形が入っていて、家族や友人で集まってカットして食べる時フェーヴがあたった人が王様ということになります。お世話になったフランスの家庭では、食事の後のデザートの時、ガレットを切り分けて食べ、誰がフェーヴにあたるかという話題で盛り上がっていました。ガレット・チュール(フィュタージュ(パイ)の中にクレームダマンド)ガレットヌーベル(フィュタージュの中にクレームダマンドとくりとフランボワーズジャム)ボードレーズ(ブリオッシュにフルーツが入っています)
以上の3品を販売予定です。お楽しみに…

◎新商品のお知らせ…もう食べた？

ノエル￥263

フランボワーズ味のガナッシュとフランボワーズの実カスタードクリームの
おいしい組み合せのベストリーです。

テ・ショコラ￥252

紅茶味のクレームダマンドに、いちじく・アプリコット・アーモンドを
ちらしデニッシュに巻き込んでチョコレートで仕上げました。

ガレット￥231

ほうれん草・魚貝類・白ワインを使ったペシャメルソースのフィリングを
そばの生地で包んで焼き上げました。

◎北海道のパン屋さんが集まる勉強会(N43)に参加。
その勉強会の後の懇談会で講師を務めた明石さんが、
(東京のベッカライブロートハイムのオーナーシェフ。有名な方です。)
北海道のパン屋で働く若者達の相談にのっていました。
語りかけるその言葉の最後”でもね、パンを作る仕事というのはほんといい仕事なんだよ。
この仕事を通してほんといい人と出会えたんだよ。
〇〇さんや口口さん…と”そう締めくくっていました。
私もそう、そう強く思います。私のかけがえのない大切な人々はこの仕事を通して出会いました。
私の人生に多大な影響を与えて下さった方々も。
力ぜをひいてかかった病院の看護士の方が、“好きなことを仕事にできるって幸せよね。”
とつぶやかれているのを聞いて、そうだなあ有難いことだなあと改めて感謝しました。
でも、私は何が好きかって言ったら、この仕事をがんばることによって、
すばらしい方々と出会い、その方の考えが学べたり、
もっと自分がステップアップしていくことに喜びを感じるのです。
パンを食べて下さるお客様に喜んで頂けて、
スタッフとともに成長していくことができて、いい人にいっぱいめぐり逢えて、
大変だけどほんと幸せです。
◎サンドイッチはほんと栄養満点です。
さむい冬は、ちょっと温めて(オープンで焼いて)食べるとパンはぱりっとチーズはとろ?り
おいしいよ！！

K.O.

C'est l'heure ! VOL.54

～おいしいパンの正値～ 2006.1.06

Bonne Année 2006 !

Bonheur

C'est TRÈS Bon

CHEZ Karin Davichi

今年もよろしくお済しいであります。

おいしいパンを通じて、皆様に幸せな気持ちをお届けできる様に
毎日がんばってパンを焼いていきます。

バゲット、クロワッサン、食パンなど味わいのあるパンのおいしさを
追求していきます。また、いつまでも樂しみで頂ける様に
新商品もいろいろと考えておきます。今年も、皆様の
お気に入りのパン屋である本舗、努力していきたいと思ひます。

トボンで作っている食パンについて



ミルク食パン 半斤 399

9時焼き上り

牛乳や6月を使ったふんわりちぢみと甘めの
食パンです。牛のミロチャせて食べて充分に
おいしいです。

ジャーミーブレッド 半斤 336

12時焼き上り

ミネラル分が豊くて健康的な胚芽入り
した食パンです。胚芽をローストしている
のが旨ばしく、少しがみもあるので食べ
やすいです。トーストでバターをぬけて食べても
おいし、サンドイッチによく合います。

エクセラン 半斤 336

翌日 12時30分焼き上り

先日 11時30分

トーストやトバン 半斤 336

15時焼き上り 月～金焼いてます。

* エクセランとトーストやトバンの違いは何？（よく聞かれる質問です。）

使用しているイーストや小麦粉が違うのでパンの香り・味わいが
違います。（しかし、配合は同じなのです…）

エクセランの方は「大分に痩ねているが、ナードはパリッとしてますか」。アムは「しなやかで軽い食感です。トマソンの方は、あまり持たれませんのでトーストする特に、歯切れよく食べれます。

* 粉を豆乳でおいしい小麦粉のうまみ・甘みを引きだしました。

友人のパン屋さんが、フレーラーな香りがすると言いましたが

砂糖や乳製品由来の香りとはまた違う小麦や豆乳を由来とする何とも言えない香りがします。

味わってみて、そしてトーストにバターを塗って食べてみてください。

パンミー￥336

10時頃焼き上り
土・日曜限定

おまけのフェーズは、
オーリーブシードと
パン屋さんシードです

朝木原では、エクセランなどの食パンはまだ豆乳の中で焼けていません。

朝一で食パンを並べれたらなぁ…という風に、前日よりじっくり発酵させて焼き上げた食パンです。エクセランエリ・サミが近く、パンの香りもある軽い食パンです。

ガレットラック 1月末までの限定で販売です！

1月になるとフランスのパン屋さん・菓子屋さんは、ガレットラックが並びます。新年を祝う伝統菓子で、本来は1月6日のエピファニーの日に食べられます。しかし、家族や友人で集まることが多いフランス人は牛乳に固まらなくなってしまった。中には、エーブル手ばねる陶器製のトレイが入っていて、紙袋の王冠をつけてくれます。わざわざかけて食べた時、エーブルが当たった人が王様になります。ホーカーで盛り上がります。

ほろほろとくずれる本格的パン生地と、じりと味わい深くクリーミックのシフォンな組合せがうれしい。イギリスでは本格上の味が味わえます。

パンは、1月末までの販売です。パイ生地は他のエピファニーでは違うガレットのために研究したもので、また、クリーミックも「ヨーロッパ風味」を生むための工夫してあります。すこしあいのき絶対食べなくて下さいね。

ナチュールと「セミフレンボーグ」の2種を作っています。ガレットラックコンクールに挑戦し

る結果審査まで残ったのが、「セミフレンボーグ」がレッドで、有名なお菓子屋さんのシフォンが、味の組合せはすごくおいしくみんな喜んで下さったので保証つき。

ガレットは、アーモンドホールが1粒入りで24個。お買い上げ時にエーブルを差し上げます。(手渡し)

Cafe Shirokane Vol.55

～よい・い・パンの話～ 2006.2.09

④ 先日、休みで夜、ボーネしてると。

知の母から電話がありました。

「今、テレビでパティシエ（デミスキ）さんの

話をやっているけど見てる？」と。左にけた

テレビをひたて見始めると、すぐにメールが

来ました。「今、テレビで（デミスキ）さんの番組あつて見るの見てます？」

今度は知のパパの友からでした。（私が勝手にそう思っていろのですが）いつも元気をもらったり、喜んで頂いている方です。）友からも見なさいというメッセージをもらつただけあってすごくよかったです。そして次の日ある集いに参加するとまたその番組の話が……びっくりしました。

その（デミスキ）さんの仕事に対する考え方の中で「人に強いたものをいくつか書き出す。

今に満足せず、あきらめないで自分を高めていきたい。それがプロ。

私は今の自分の技術で全く満足してはいません。もう勉強していいパンを作れる様に努力しなくてはといつも思っています。パン作りは奥が深くまだまだ入り口に立ったばかりです。だからこそ、勇気になつたり、あきらめたくなるのです……。器用であつたり、いろんなことを矢張期間で吸得できるよりも、何が一番大切なって、不器用でもあきらめないで、半分強くがんばり抜くことです。そんなスタッフが結局は、いい仕事をこなし上達していく。自分の目標にも着実に近づけていけるんです。あきらめないこのの大切さ。あついてても、これが一番莫大しい。

樂音がバルセト（配念）なら、演奏するのがパティシエ
パン作りにおいてもそうです。

バルセトだけあってもおいしいパンは焼けません。作り手によって味は変わることです。それがほんのちあ、とした作業の違いによることが多い。

私がちあとしたことを感じられるのが大切。

私は一定の品質のパンを毎日焼き上げていくこと。

多くのスタッフで力を合わせて作り上げていくことの難しさといふことです。

Bonjour

（bonjour Bon

（bonjour Bonjour

あたり前が一一番莫高い

イデミスキシさんの修業時代やつて、4年も待ち望めた"ペルティエ"というお店に入れた時、リサートは該校のものと全く一緒だった。何が違うかといえば、一つ一つの作業をきちんと決められたおりにて、ねいにこなし、窓の商品は絶対出さないといふことが徹底されていてことだそうです。

あたり前のことで、毎日積み重ねていくことか一一番莫高いのかもしれません。手協のパンってうまれるものです。和達が何のためにパンを焼いてるのか?

おいしいパンを作ること、パンを通して幸せだなという気持ちをお届けすること。

それが和達の仕事であり、和達の存在価値なんだということを忘れない様にしたいといつも思います。

② いろんな人の価値感は様々ですが、私は仕事ってお金でではなく、それを一生懸命がんばることで、自分が一一番成長でき、幸せになれる手段だと思っています。だから、絶対待ってはだめ、誰かか自分のために何かしてくれることを期待してはだめ。

自分でつくんでいいなくては、がんばってないと、チャンスが来てもそれはきて気付けません。パン作りの仕事を通じて出会った人は、ほんと私にとってかけがえのない大切な人。努力したこと、苦い思いをして乗り越えたことはすべて自分に返ってくると思います。樂ましても、幸せなくてあとからなって思うのです。いつにいつまで食えるか、どの出会いにおいて人生がけたるいろんなことを学べたりします。ここを若く人にモチ付けてほしいなと思います。そんなすばらしい出会いをすぎて私は毎日がんばります。

③ 3月13日から28日までフランスへ勉強に行ってきます!

ちよて留守にしてしまいますが、しっかり者の阿部ちゃんや、手嶋貴史のうちー(おみー)がんばり屋のモリ、かにー井山っち、すみめみたーな(かまほとに味わうのある)たてちゃんなどなど東通りに在るスタッフ達がしっかりパンを焼きますので、ご安心下さい。

私は、フランスのいろんな情報に触れ、もっとおいしいパンをみなさんに紹介できる様しっかり勉強してきます。

今日は2軒のパン屋さんのスターシュ(石研)と、フランス国立菓葉パン学校の短期講習を受けてます。(フランス語がわからないでダメって言われましたが、大丈夫でしょうか……)前に配布ですが、何とかなるの根性でがんばって来ます!)

帰国後の連絡でいろいろ御報告しますので楽しみにして下さいね!

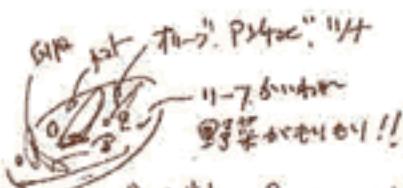
もうすぐ春がくるかな、待とうといい…

C'est trèèè bon! Vol.58 2006.3.14

— みーんなの食卓 —

新商品でおまかせ!

南仏風本チサド 半399



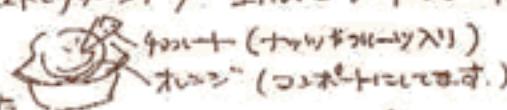
南仏のニヨーネチサドをイメージして作りました。全粒粉のパンの上にたっぷりの野菜とオリーブ、チーズ、ツナ、卵などの中身で、うどん風トマトソースとポーチュラーニーと一緒にトッピングしました。このオーナーのサンドシリーズは、半分にカットして食べると食べやすいです。

くろほんサンド(牛ハムと野菜) 半294



見た目は黒くて地味なだけに、穀物たっぷりで栄養満点の黒パン。おまかせくろほんサンドは、味わい深いおいしさがながらます。そんなくろほんサンドの中味がリニューアルされました。たまごりめのベターミーで、トマトグリーンソーラー、牛ハムをサンドしています。

オレンジヨウラシニッシュ 半252



オレンジのリキュールやビーバーの入った
クスクスとオレンジのコンポートとのせて焼きロール、ホワイトチーズで飾りました。
のホワイトソース、ナッツやフルーツと合わせて極楽townにしていて、実はこれがすごくおいしいです。

グリル野菜のフォルメ44 半189



自家製のトマトソース、ズッキーニ、ハーブ、チーズ、かぼちゃなどをオーブンオイルソーラーでサンドして、味付けしたものをフォルメ44生地にサンドして焼き上げました。

まめのフォルメ44 半189



これを見て、春が来たなあって思う。そら豆・スモークえんどう・グリーンペースト、フォルメ44とともに焼き上げた春色あざやかフォルメ44。

フランスへ旅をしてきました!

パリ12区にありパン屋さんと、17区のパン屋さん2軒併せて
スタジオ(研究修)の予定です。途中パリから1時間の
トランジットにある学校で短期の講習も受けできました。今パリで活動のパン屋さんはまだ見ていない。
私が書いているブログ <http://blog.q-ring.jp/> で、パリの様子を写真とともに載せていくと見てもらっているので
よろしたら見てみて下さい。 /tlesbon

おひさし!

モリ(森永裕子)が4月から社員になります。おめでとう! 和はおじからうれしく
思っています。だって、はじめモリがアルバイトとして入ってきた時、採用したことを
後悔したことがあつたくらい。さしきないし、視野が狭いし、まことに不器用でした。そしてあれから、13年
苦しい悲しい限界をのりこえて、今は変わりました! あきらめることなく、着実に強くがんばったから。
これからも目標に向けて一人一人努力し、夢を実現してほしいと願っています。
人生に一度くらいひたすらがんばる時期ってあるって思う。何かを犠牲にしなくてはいけない
かもしれないけれど、あからさまに努力した分だけ自分に何かが返ってくると思う。
自分の与えられた場所で、最大限の努力をしているだろうか。和はいつも自分に問いかけています。

C'est très bon! Vol. 57

～ぶいんの旅～

2006. 4. 09

Boulangerie

C'est Très Bon!

Chef Katsu Onishi

たたは! フランス研修の旅から帰ってきた。
(石井修二) エリはパリリフレッシュいち...)

毎日ここの一生けんめいが入はって、1年に1度
フランスのパン屋さんに働きに行く。それが今
の朱(はな)であり、またがんばるといふエネルギーの源になります。

今日は、パリにある2つのパン屋さんのスタジオ(研修)と、フランス国立農業・製パン学校
の矢立期講習を受けてきました。行く前は、自分のつたないフランス語で「大丈またどうか学校は?」
と不安だったからかたのですが... ほんとうにすてきな旅となりました!

何より一番感動的で、人の出会い・感動・温かさを心から感じました。

パンを作り仕事のすばらしさを1丁度感じ、感謝射いたい... この仕事をしてあがけ!

全く知らないおはながた、フランスの職人さんや矢立会え、語り合... 笑ひあたりできるなんて
何でもうえがたい、幸せだと思ひます。これから数回にわたり、フランス語で書く
いじと想ひます。お楽しみに!

私は留学中に、力がこもれてしまい、パンがきちんと焼けなくて皆本当に迷惑を
おかけはったことを、パリでお詫び申し上げます。せかく来ていただいたのに残念な
思いをさせてしまった申し訳ありませんでした。そんなトラブルの中、がんばってくれた
トボンのスタッフの人々には本当にありがとうございました。遠くから来たの手に代わり、いろどるアーバンを
いくつたり、手伝ってくれた友人のパン屋さんにパリをお詫び申し上げます。感謝します。
3月末で数年の入り口がトボン卒業しました。最後にもらった牛紙の中の
... もうトボンで働きを窓けたがたです。という言葉に胸が痛い。

... がんばるパン屋のスタッフは多いです。やめられたも生かすも殺する大変さん次第です。土産
お貢いです。という言葉が心に残ります。

みんなトボンでがんばって見えたスタッフばかりです。みんなが前を向いています。
たまに落ち込んだり、泣いていたり、すさまじい疲れで... みんなみんなに伝えねば
手伝ってきよと、私がひととの出会いが生きかけて人生変わったり、考え方変わったり
した様に、今度は私がみんなのやへん存在である様、がんばると思ひます。

3,4月から新しいスタッフを加わり、みんなとともに頑張り、成長していくみたいと思ひます。
ながら胸に帰ってきてるといいいいいい毎日なんですが、新しい商品をかんべますや...

C'est la vie ! Vol.58 2006.04.29

Boulangerie

C'est TRES BON

C'est kaoi Chichi

～よい人の話～
パリ12区のパン屋さん Boulangerie d'ISA

7のストーリー(研究)の話

シャルトルヌールの空港に着いてすぐに、今回のストーリー生のパン屋さんある12区のガードヨルハに向かいました。いつも、初めてのストーリー生へ行く時、すごく緊張します。

今まで私がストーリーしてきた店は、けっこうパリでも有名なところが多く、パリのパン屋さんがイト（有名なものが2冊あります）に載っている所ばかりでした。しかし、今回のお店は、その2冊ともに載っていないのです。丈夫なままでちがってパンでございます。なぜですか？

パリのパン屋さんがみんなみんなおいしいわけでも、すぐさまわけでもないからです。

何が？あれ？？ というパン屋さんはあります。だってパンが主食の国、歩くときは気づけばどこでもパン屋をみかけることができます。日本におけるパン屋の存在とは違います。

フランスで訪れるたび、ガード本を片手に有名なたくさんパン屋さんを訪ね、食べ歩きました。でも、今回ほどパン屋をやめました。（もうひとつはストーリー生のメデル氏があさ土曜のうちパリの5、6軒のパン屋を案内してくれたことはあります。ほんとやせいい！）

時間がためたこともあります。日本の業界の本にのる本をどんな有名なお店のパンを食べても“うまい”とか思わなくなってしまう。傷いてるパンのパンを食べても“うまい”か。あるいは違う“ない”ことに気づかされた。近くにパンのある生活。自分のお気に入りのパン屋で、焼きたてのパンを買って食べる。それが一番おいしいと幸せなんだと思っていました。といふことで、私が一番好きなパンは17区のメデル氏のところのパンかな？

もちろんムッシュ・ショラン（Boulangerie d'ISA）ところのパンもおいしいです。

だって、私が大好きな人達が焼くパンのパンだから。きっとそういうものなんだと思ひました。毎年1回は、フランスのパン屋で2週間ほど働きます。もちろんお客様・感性を磨くため。

でも、このことはどう大切なことはあります（とはいってもトバンのパン屋はフランスのパン屋で勉強させてもらおうかって生まれました。）何が一番の目的かって…それは、パンの電池の大電池のため。人の温めに感謝し、パンが直ぐうまい匂いがする感じがするからです。手段生活している中ではなかなか飛動するには出会えないかもしれません。フランスのパン屋で働くたい人にモチベーションとしての出会いに感謝し、この仕事のすばらしさを感じます。

自分ひとりでいる小さな世界だけではなく、世界に広がって、多様の価値観の通用しない世界があるという。毎日毎日ちっぽけなことに悩んでいたり、苦い思いしてたんだなあって思えます。ムッシュ・ショランのBoulangerie でのストーリー最後の日は夜1時から仕事をしました。このパン屋さんでは毎月3回ほど、マルシェ用にたくさんパンを焼いていました。

マルシェで何を売りますか？朝市です。新鮮な魚や4~5種類の野菜・パン・お惣菜など、パリの街のいろいろなところにたちます。

3人のマルシェで売る人が朝パンを置いています。私が見ると、あ、今日は火曜日おひつのかな？といふところのパンがあるのです。おもしろいのは、マルシェで売る人にとってよく焼けたのをやめます。あまり煙つきすぎでないのが大人がいてわざと煙を分けていたのです。

日曜はお店は休みなので、工場の夜中はマレンシ用のパンだけを焼きます。
(例: 自分たちの専門用といひ、クリヤンセパンオショーラ 焼いてます...)
ですがその研修最後の夜は、ショニーという、ブランシェと二人で仕事を行った。
日本では今やアーランシェ・ブランシェ(パン職人)は人気のある職業となりました。
フランスのパン職人としてまだヨーロッパの人気ではなく、(それが「ないから」パン職人を「ない」という
くらいで聞いたことがあります。大学に行き何でパン職人になった?...とびっくりされたことが
あります。フランスはパンが主食の国。1日に多くパンの数は1000本以上あります。
どんなに忙い成形で焼かないと間に合わないのです。あいしきれいはそれでいい。
パンの一つたって、焼きたて全く臭はしていません。メラルバの香りは人気の店は
あまり多いスピードが要求されます。今までそういうパンを見て焼く職人二人を見てきました。
アーランシェランのパン屋で、1人の職人さん達と違つて、なぜかショニーの焼くパンは非常に
「昔」感じたのです。なぜだ? うそ? なぜ? ではいました。夜中一連の手順で
「うそ? なぜ? なぜ?」でした。★14時からパンを作る仕事をして、お父さんが家でパンを作っているのを見た時、これが自分の仕事だ! これが何かきっかけだったのです。★ムッシュラン(オート)とは、
13年間一緒に働きながらこと。音は、最近よくなくなったりしたことです。今はほんと、いい気持ち
という感じで、若い見習いの子に文字でも今は甘い、すま、きました。
★パンを買っておるお客様へパンを渡して喜びを届けています。おの人生(生計)を与えている
ところです。★パン作り=♪歌で入るところ。それが私のサインであり、私のサインが美しく入るパン
私は大好きです。★12時間以上働きているけれど、パンを作る仕事は並んで、楽しい。
パン作りそれは私の人生。大変でもハーフの役割がいて、もうすぐ卒業するという二つ。
普段は自分でパン作りを教えていて将来一連の手順で「教えてみて」とおもっていました。
こんな思いを持って仕事しているアーランシェにフランスで初めて出会いました。
何だか私の気持ちを通じるものがあって、一連の手順で「やるやうになりました」です。
すこぶる思つたが、彼に手を下されました。彼は27歳の若いアーランシェでした。
分割してパン作りをする時の生地の取り扱い方、クリュ=オフセの時はこの長さでコロコロと3つに
カットされる時のクロワッサンを入れるベニヤ板をかく泣いてくれる。教わってくれました。
(フランスのアーランシェの中では100%それが思ひます。日本には余裕がないのですが...)
ムッシュランとショニーとは、ヨーロッパ必ず来るね!と約束をしました。

フランスに行くと、「帰ってきたエー」と寄れる場所がまた増えました。

小さい中、いつも同じ100%教えてくれています。ほんとにとても、でも温かいです。
だから、どんなに大変でもパン作りの仕事も走り出しちゃうです。

パン作りは、本当に生きのもの。この仕事は並んでの出会いに感動しています。

次回は フランス国立農業芸術学校で短期講習をうけたことを書こうと思います。

スクール募集です パンの製造、販賣スクール 募集しています。〈これはトバン大学です〉
カリキュラムサービススクール 092(533) 9722 TEL下さい。

もうすぐ夏がやってくる この前ヨーロッパに....
ティッシュなど夏ギヤーにたくさん変わっています。お半ばに。
K.O.

Concours! Vol.59

～よいパンの製作～

2008.5.28

Boulangerie
Gout Tres Bon

(Kou Kawaii Dimple)

フランスの旅②

フランス国立製菓製パン学校に行く

今まで、パリを中心に、いろいろな

パン屋さんやサンデイック屋、お菓子屋でスタートして

いろいろな感動をしてきましたが、さてフランスのパン学校へ行ってみたいといふのがあります。でも授業はフランス語... 私にはきっとまだついていけないはずとあんがれつづけていました。そして今回勢いを出しこんじゃいました。

少し不安な気持ちをいつも抱きつつ、学校へ行きましたが、ほんとよかったです！

早く来なければ、3泊4日で12万円かかりました... でも全くおしゃべり、また行きたいと思えます。

初日、8時に学校の受付に来て下さいと書いてありました。

フランス人って8時と言わいたら8時ちょうどから8時過ぎしか来ないのがパン屋さんでは普通でした。きて学校はそうだった、私は8時ぎりぎりに行きま

た。2Fの部屋に行きましたと言わめ、2Fの部屋を開けて、もうすでにみんな

は席についていました。クラス約15人の生徒でなる日本人

はもうすこし早いです。私が開けたとたん一緒にみんなが私の方を向きました。

こんな若者な(??)女性で日本人である私にきてみたのは、ひどいじたと思ひます。

他の日本人さんはすべてフランス人の男性で、パン屋のオーナークラスの人たちもほとんどいました。

私は待てたかの本音に、今回の講座のもとが明かせません。直率に早

からです。私は待てたかの本音に、今回の講座のもとが明かせません。直率に早

からです。いちいち南へ北へいる時間なんてなく、気持ちだけがあせります。

そんな風に3泊4日の講習が行われるか、年間のスケジュールが決まってパンとお菓子それそれに

いろいろなテーマの講習があります。今日私が

選んだのは、パンスペシャーとソムリエセミナーのコースでした。生徒は7名、先生が

1名という少人数で講習を行われます。みんなで牛乳にて生地を仕込み、成型して

焼くという一連の工程をすべて行います。予算が完全でない私は、全部神経を集中して

授業にのみ付いた。今ヨーロッパで経験と感、その上場の流れから
判断してみんなは、誰かをどうなすかがんばりました。
初日は、ほんと緊張したのですが、3日目最終日は、少しあって
しまったが、ほんとに悲しくていい気持ちになるくらい樂しく
なっていました。

お昼は 朝仕事で生地を成型する。低温の發酵
室へ生地を入れ、お昼ごはんをたっぷり時間は
時間かけて食べます。学校には、食堂がおいて、

羊の1年コースや羊年コース、2年コースなど色々な芳や王様サ
ンが食べている大きなホールにて特に個室があり
あります。私の個室で、8人、1つの丸テーブルで食事を
していました。みんな、フランスの13へん地方から集まってきて
いる職業人さんなので、パンに関するいろんな問題でよく
盛り上がっていました。料理はきちんとコースで出てきました。

前菜から始まり、メインが出て、4トとサラダが出て最後に
デザートとコーヒーが飲ます。パンやラザードは学校へ王様さんが
授業を作ったものばかりでしたが、すごくおいしかったです。
もちろん、パンやシードル、ビールをお腹から飲んで
会話をはずむ。涙を流しながら笑っている人がいるほど
でした。

学校に行ってきた

内容的には、ほんと充実していました。今、フランスで行われて
いる技術の最高端だと思います。私が学んだこと
は大きかったです。もくち書類が理解できれば、先生の
深い説明をきくことができます。もし、住む国は
の1つ、それが一番やりたくなります。もし、住む国は、
違うけれど、同じパンを作る仕事をしているから少しあ
ることでき、早い合意。パンのことで溝をせたりする
ので、すごいことです。仲間で、パンと一緒に

伸びり上げていく、こんな喜びはなかなか味わえないものです。

パンを作ることも、私にとって幸せに生きていくための

一つの手段たて用”であります。一つというか唯一の手段です。

この仕事としているおかげで、こうへる人で出来ます 日本だけでなく
フランスの人達もたくさん来ています。たとえ言葉は英語でなくても、ハンドルでいふ

時、てすこくわかります。牛乳とは決して味わう二つ三つない、本物の
感動が味わえるのは、人の出会いにおいて生まれる楽しみ思ひ
ます。のために毎日が人によってパンを作り、自分の技術のレベル
向上を上げ本気で努力するんだて思ひます。

最終日 | 3日前にいたパンディスプレイにて、みんなで記念の写真を
とり、シードルで乾杯しました。ついで終了証書をもらって、
各自おまけでコルクと握手を交わし、ありがとうございました。また会お
うね、おまけでレーテンからパリへ帰る列車の中で、大変なことも
無事乗り切った一乗(けつ)となりました。さみしい気持ちでいつぱいでいた。

お知らせ | このパン通信のバックナンバーはないですかという声を頂くことが
あります。ホームページの中にすべての通信がのせてありますので
見て下さい。

www.ishimura.co.jp/SE_TOREBON/index.html

以前はこのパン通信の中にも載せていました。

<http://www.yugebun.com>

最近、ブログを書いています。書くまではブログという言葉さえも知らなかったの
ですが、少しずつではありますか、私が日々思うことをさりげなく書いてますので
のぞみて下さい。

<http://blog.g-ring.jp/tresbon/57>

フランスに行くたびに、パンを作り仕事してよかったーとだから思います。
いつもいい思い出。感謝です。だから感謝をありがとうございます。

私は昔はわからなかったのですが、仕事ってすばらしいのです。

仕事を通じて、自分が成長でき、いろんなことが学べます。そうする間に
またより高いレベルの人と出会えたり、感謝できるような経験
がたりするのです。もちろん仕事は甘くないです、人間関係で
大変だったり、思ひどおりにいかなかつた、辛かったりします。でもそんな
経験が自分で強くしてくれた、ひとりでも多くの人に大き
くいくつなります。私もそうだったけど、今の若い人達を見てこうすれば
もういいのにな。世界は広がるのになと思ふのがあります。

学校ではみんなカリキュラムがあたりでかいて、ほんとうにても
卒業する時には計画でみんなが学べてると思うます。
でも社会に出でたからは違うと思うのです。仕事をしてお金をもらうの
だからベースでやうなくてはいけない仕事があります。
でも、カリキュラム（いつまでに何をがんばって何年後にはどうしたいか）は
自分で決めないといけないのです。うなじで、がんばってはきたんだ
けど、どうステップアップしていくのかなというところになると思します。
自分で目標（夢）を決めて、それを達成するためにやらなくては
いけないことがたくさん見えてきます。普段やってたルーラインクの
一つに意味が見出せたりしますし、がんばる方向がはっきりする
わけですから、目標・達成するのに努力が半々でがんばれると思います。
目標ぶあれば、どんなに辛くともあきらめずがんばれるはずです。
私も目標を決めがんばっています。目標達成できないかもしれないけど
高いものをかがけてるのですが、それに向かってがんばることで、私は多くの
ことを学べますし、多くの人に出会い、いい影響をたくさん受けました
のも達成できないとしても、今私は絶対ひとりひとりは
成長してると思います。与えられたことだけで満足することなく
食欲にがんばった方が、道は開けます。喜せに立派だと思います。

C'est la boulangerie Vol.60 6.24

2506

Boulangerie
C'est LAIS BON
CHAT KAWA Grille

新商品のお知らせ 雨が多かったり、シムシ
したりとこれからもちょっと
よりは天気が続くと思いますが、トボンの
パン/食べて元気出して下さいね! 真に出て
いくつも新商品です!

モモのラニッシュ



今年はモモのラニッシュいつもありますかー。というお客様からの声に、はっと
気がつきまして。もうそんな季節なんだ!と。カヌードブリーヌと
2つあります。ももがのったスペシャルラニッシュです。ももが入る時限定です。

パンフルームース



カヌードブルームースの甘酸っぱいラニッシュ。
サクッとしたペストリー生地でラニッシュをブレッドルーツがおいしい細叶含めます。

フルセラール



こくもつがさり入ったかぼちゃに
味わいのあるセラールもとみんない
美味しいと思...ちっちゃなサイズ
つくりました。4-5個ほどの半量トッピング。

ピツツナント



ピリ辛トマトと里芋と豆茎とで
ナスとともに、春物入り
ニンニク生地で焼き上げます。

ベリーブリオッシュ



ブリオッシュの中に、サクランベークカヌードブリーヌで作った左めらかなブリーヌと
ブルーベリー、ラズベリーなどを入れて焼き上げた甘酸っぱいパンです。

牛エリーパイ



ピスタチオリームとドライオットサクランベークを混ぜて焼き上げたパイです。

フレン



ハチミツのキャラメルソテーとカヌードブリーヌをヘドリーで包んで焼き上げました。
まだ熱いものをポンです。夏限定です。

スタッフ募集中です!

*これから除々に登場します。おまけ!!

以上 8月3日(予定)、ケレモワルカモ...もうひとつトボンがオープンします。
力のあるトボンです。パンを使った料理、ワイン料理、パンと4-5...そんなすごい
提案のあるお店です。7月22日でトボンは4周年を迎え、5年目に入ります。今までの
トボン以上の半ばのあるお店にちょうど思...ます。もちろんパンも売ります!!
トボンの販売前の商品と今トボンにはないパン(手作りがんばります!)を並びます。
新しいトボンで使ひます!とけるスタッフの募集です。(特に1日5時間程度働かれる人(週2日休み)
を探しています。)

- カフェサービススタッフ
- 調理スタッフ (今まで調理の経験のある方)
- パン販賣スタッフ

くれいは
トボンへ
問い合わせ下さい。

092(533)9722