

C'est très bon! Vol.01 2006 7.27

ありがとう4周年! 月日が経つのはほんと

早いものです。7月22日でトピンは4周年を迎えることができ、5年目へ入りました。ほんと、トピンのパンを愛してくださっているお客様のおかげです。いつもありがとうございます!

それから、スタッフみなで力を合わせ、おいしいパンを焼いていきたいと思っております。温かく見守って下さい。パンを通じて皆様へ、幸せな気持ちや元気をお届けできる様子を込めてパンを焼きたいと思っています。トピンがオープン1年目は、宣伝とかも特にならなかったのでひっそりと全然売れませんでした。まだまだ福岡ではハード系のかたそうなパンがほとんど見られなかった。2年目、いろんな雑店に取り上げられる様になり、たぶんの人に来ていただきました。そんな状況に

対応できず、大行列ができたりに大変お待たせしたりし、ご迷惑もかけました...すみません。そして3年目、4年目と福岡ではみんなが知ってくれているパン屋さんになりました。福岡にもたぶんハード系のかたそうなパンを売るパン屋さんがほとんど増えました。パン本来のおいしさのあるパン...私もそんなパンが大好きです。そして、5年目...もうすぐカサトピンがオープンします。(初めにお知らせした本日は1日限りですすみません...)

ほんとトピンは、1店舗が一番いいのかもしれない。いや私の目の届く範囲で一定の品質のおいしいパンを焼き続けることが、一番大切なことだと思うので。なぜ2店舗目? そうですね。初めは、私の中にも少し迷いがありました。不安な気持ちでいっぱい。それは、それは悪いことなのだと思う様になりました。カサトピンでは、パンを作りパンを販売します。今のトピンのパンの1~10位くらいは焼きますが、それ以外のパンはすべて違う種類のパンを焼きます。製法が違ったり、配合も違う。売り方も違う。今のトピンにはないパンの数が並びます。という事は、2つのトピンで2回楽しめるというわけです。

そしてカサトは、パンに合う有機ワインとワインに合う野菜を中心とした料理、パンを使ったクッキーやパンニードル。今のトピンにはないパン料理の提案が楽しめます。パンをより楽しむ食生活を味わえます。トピンのスタッフも新しい体制に合わせて、着実に成長してきました。今までのような仕事に4ヶ月ほど、各々がステップアップしようとしている姿を、ほんと楽しみに見守っています。

お客様にとっても、今以上に楽しみの提供できるトピンになりたいと思います。そしてスタッフみんなが目標をもち、それに打ち寄り、成長し、力を合わせトピンのパンを焼き上げる、すてきな店でありたいなあと願っています。

スタッフ募集しています! カサトトピンの、カサトサービススタッフ <お礼は、トピンへお問い合わせ下さい。>
パン販売スタッフ 探します! 092(533)9722

あ~私のトピンの4年間の最高でした!! もちろんトピンにはほんのわがための忙しさ毎日でしたが、ほんとたくさんの出会いと感動があって、苦しい思いもしたけど、自分自身も成長して、ほんと愛おしいスタッフに恵まれ、たくさんのお客様にパンを届けてもらって、感謝感謝です。いつもありがとうございます! K.O.

C'est très bon! Vol. 02 2006 8.27

秋の新商品出ます!!

Boulangerie
C'est TRÈS BON
Chef Kaori Onishi

マロンパイ (🍎) やっぱり秋と言えばマロンパイ。
渋皮煮の栗がゴロゴロ1粒入り。
おいしいクリのクリームとパイ生地のおいしさがたまらない。

クリとマロンパイのラニッシュ (🍎) クリのクリームとマロンパイのクリーム。クリの入ったラニッシュ。
(🍎) クリとマロンパイの絶妙なマロンクリームを乗せて下さい。

クリのラニッシュ (🍎) 小倉とマロンのクリームと2種類のクリが入った4枚お餅を
いっしょにおいしいラニッシュです。

マロン4色栗いし (🍎) 豆と栗、おまいもが入ったマロン4色です。ごまも入るので
香ばしくほろおき甘さとほろおき感です。

<p>クリあんぱん (🍎) クリ、ごま、ごまの入った小倉あんぱんを 薄焼きにしたあんぱんです。</p>	<p>黒野菜ピザ(秋口味) 4枚とやきのニター、おまいも おまいもが臭たごんにのったピザです。 ハニヤムス、4ス、おまいも、パルサの卵とモロ 焼き上げました。</p>
---------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

クリぱん (🍎) 渋皮煮のクリとクリの粉
を使った直焼きパン。ほんのりやさしいクリのおいしさがあります。

ホームシタール (🍎) ソンのお酒シタール。ソンのコロポットが入った
ホームシタールの直焼きパン。前作で作ったホームシタールから今年はいよいよ
自然な甘さ、シタールの上品な香りのあるパンです。

何か新しい商品とか考える時、おまいも考えていると、みんなにこづめて考えてもア何ぞかわかな
と言われなければならない。私の場合は 考えて考えていて 浮かんでこない。
何か他のことわらたら こづめておらぬもんなんだから...と言われなければならない。みんな体験したかな?
なんて思い当たらない。これだけトホホンのパンを考えてきたから、発想があるなんて言われ
なければならない。みんなみんな能力ない。自分でつくづく落ち込んできたこと多い。
今まで食べたもの、見たもの、学んだものがすべてバースになっている。今の積み重ねだけ。
「パンに力はない。少しだけセンスがあるかな。でもおまいもは努力だよ。」そう私の主人が言った
センスがないのは 磨かぬ努力をすればいい。不器用ならできるとして一層努力すればいい。
要は能力なんて関係ない。すべて自分次第。みんなみんなおまいも。

すごく高くていい材料使っても、パンと向き合ってその材料使ってどうしたらいいのかわからないかと
毎日考えているらなるとおいしいパンは焼けません。何かにパン作っても絶対おいしいパンは焼けません
私達は何のためにパンを焼いているのか。おいしいパンを作ることか 私達の役割。
初基本となるパンを見失なわないうことが大切。迷った時はいつも初心を忘れないように(エ)と
思っています。いつもバカが関係して、トホホが本気で時...今も来ているイムム
時のお客さんとお会いする毎に感謝の気持ちで思っています。力加減パンがむす
本気でやるけれども、絶対この気持ち忘れないようにしたい。働かざるものみなに理解
してもらいたいと願っています。

k.o.

C'est la vie! Vol. 63

Pauline
C'est la vie! Vol.

2006. 11. 20

Chef from Onishi

久しぶりに通信と書きます。長い間お休ませて
すみませんでした。カエポニ+パン+浄水店もトッとして
2ヶ月が経ちました。はかばかです... 色々ありいろんな
ことがあった様な気がします。

トッ+平屋店と浄水店は、)4:10/100品くらい
除き、おバクニニが喜ぶ。平屋には根強い人気のパン(エリヤのパン...など)が
あります。今日は 浄水店の おすすめのパンを 紹介しようと思います。

1. グレーブ いちじく入のかわらかん 食感のパンにとろけたグレーブがのこっています。
2. サンアマトイワク シェラツク又のルグティニ=フレンチトーストとトッ+パンの香りをしじりと移した
種を使用してトッ+パンをトッ+パンに 10までいっしょに焼く香りです。
3. ナゲットサンド(シツク) バゲットに上質のロース肉とコンチーフライド、シツクをいれて
ほかにおいしい!
4. 紅茶といちじくスコーン
5. はかばかのパン 少量から買えます。クインク料理の相性のよいパンがそろっています。

2ヶ月に経ちました! 12月25日までの限定販売です。

平屋・浄水で作っています。洋酒とアイスに合わせたメニューがそろったお菓子です。
海苔の紅茶や白ワインと相性もおいしくです。 ①1260円 ②1890円(税込)
最近の私生活は(エ)と思います。

新店のオープン、私闘の目標(7-11とエドモンの挑戦)への最後のバクは、きつ今生の人生の中で
一番バクはあったかと思える日々を過ごしていました。2つのことが重なり、大変でした。今
バクはあったかと思える日々を過ごしたろう! 今この時を大切にしたい...と自分自身に
言い続けました。最後は精神的にも身体的にもきりきりの状態でしたが、ほんと多くの
ことが学ば、いろんな人と出会い、感謝し感動した充実した2年間だったと胸張りで言えます。
結果は夢がかなわなかった。私が目標としていた最終審査には残れませんでした。
その結果を知った時、パンをトッ+パンから思いやり泣きました。悔しくてそれ今までのいろんな
ことが思い出されて涙が止まりませんでした。あーしてはよかったという後悔は全く
ありませんでした。たゞ精一杯の努力をし、自分の力のすべてを注いだからです。
こんなに悔しい思いをし、敗北感を味わったのは久しぶりでした。今から7年くらい前、ある有名な
パン屋さんに挑戦(エ)として新しい家まで探していたのに直前であきらめることを決めた時を
思い出しました。目の前に夢だったことが手に入りそうにならなからあきらめるのはいけなくて
3ヶ月間は、思い悩んで泣いて落ち込みました。でもその時、夢がかなって今のパン屋に
挑戦していたら、今の私は在りませんでした。この仕事は私の人生の大切なことだと思えて
ないと思います。その時は今の店舗や状態が悪いことだと思えて、時間が経てみれば
あの時あの店舗を建てようと思ったかと思えることが多いです。

今回、7-11とエドモンの最終審査の会場でパンをトッ+パンで競う夢がかなわなかったが、しかしこの
悔しい味か、また次の目標を見つけた。もともと成長したいと思っています。
今回改めて思ったのは、目標(夢、将来のビジョン)をその人の大切なこと。
特に忙しん中身置いと、時間が経たないものはいいものです。目標がなければ
かみはたないわけでは無いのはうが、毎日着実に時間だけが過ぎていき、毎日人生の

<題> 私は何やってるんだろう... たんて弱気になってほったり。
 技術のレベル上げがにしても、季節は時間と共に流れていくけど、"これ" "という目標が
 あるかないかでは、同じ期間でレベルの差がはきりとするはずですよ。
 目標を見つけると楽しいですよ。
 ね、見つけようと思えば待っていても見つけますよ。
 私と今、今までの目標としていたことが決着し、目標がない状態です。
 今、私がやらなくては行けないことは何なのか。将来どうなりたいのか。
 しかし自分を認め直して、新たな目標を決めようと思います。
 目標を決めると、やらなくては行けないことが明確になります。日々の仕事のつらさに意味が
 見いだせます。苦しい時、人にたれやうになった時、自分を支えてくれます。
 だから絶対、目標(夢)は持つべきです。パン作りは仕事は、代わらずはらい仕事だと
 思えば、朝早くから夜遅くまで長時間で大変で、体音会系で、女性が多い会社には、
 根性としてしかした目標が、必要だと思えます。より多くのことに感動して喜んだり、泣いたり
 ... 人生大変な時も 幸せに生きてます。

私は、今日のクラブの4組で、ほんとにパンに向き合って真剣にパン作りに取り組
 ました。日々の作業の意味を考えたが、配合を微調整して試行錯誤しました。
 今までの懸命にパン作ってきたつもりでしたが、こんなに深く考え向き合えたのは初めて
 でした。だから ずいぶん勉強になりました。これからこう風に学んでいけばいいなと
 思いました。

今の私の気持ち、思いつく泣いたのです、ヨリとていいます。2週間あきらめず"がんばれた"
 達成感とともに、新たなスタートを思っています。

いろんな人に支えて頂きました。いさぎよいな時、いつも誰かが助けてくれました。
 がんばっているスタッフの姿も、いさぎよいな手伝ってくれた方々も、ほんとにみんなのおかげで
 がんばれました。ありがとうございます!!

定休日のお知らせ

本社・平居店・浄水店、パティスリーは 水曜日です。

営業時間のお知らせ

本社	平居	9:00 ~ 21:30	パティスリー	8:00 ~ 23:00 (22:00 締め切り)
本社	浄水	8:00 ~ 19:00		

最後に

12月には、平居・浄水でも新商品、いくつかあります!
 何れも 平居では... ちよん-panのたか ちよん-panのたか
 浄水では... 大待たせはたか ちよん-panのたか 新商品のたかです。
 パン屋にみなさまに小さな幸せをお届けします。
 本社・パティスリーで私を含めたスタッフが成長していきたい。がんばります!!

C'est très bon! Vol.64 2006.12.21

Boulangerie C'EST TRÈS BON Chef Karu Onishi

あけい間に今年も系冬ってしまいうぞ。

12月25日までシートレインを販売後は、1月まで7月の

収録菓子ガレットラブリを作ります。今年は、ナール

くつろぎボイズ、抹茶と黒豆の予定です。今年を振り返って

ほんと忙し年だったなあと思います。特に9月浄水+しずがオープンからは、こな濃、毎日お返しした
 こないと思えるくらいフル活動の毎日です。こなに働いて、辛い。精神的にも身体的にも何故
 もあきらめたいと思ったのはほんと久しぶりです。大抵はこな風に成功してこれから何を目標す
 といの?と言われたことがありますが、まわりから見ると私は成功した人かい...でも実際は何度も何度も
 ざせの感を味わてきました。何でこなにうまくいかなかったら...落ち込んで、精神的苦しさで舞り起って
 こをまたひてまわり成長できるかわかっても、毎日起るいろんなことを投げ出せばこなに果たそうと
 ほんと考へたり。そんな時支えてくれるのは、私の使命感、目標、あり、同じバニエを作る友人達の存在
 です。2年後のクワニエラブリラブリの予定を目標にこを目標にはうと決めた。

今年も夢をかかえることができたけれど、こであきらめてほうのも、もう2年のバニエで夢へ
 挑戦するの。私のバニエ第1号。むと違う目標を探そうかとも考えましたが、友人のバニエと
 話をする中で今回(いつもコンクールに応募する時不足は点)私に不足していた点を探し出し、そこをクリア
 していけばいいかなと言われ、途中であきらめたくな。私を助けてくれた人がいてほしいと思えました。

こにも挑戦した私の友人は最終審査に残りました。その作品の写真を見た時、私まで感動し、
 涙がこみ上げてきそうでした。それはたしかにうと。彼の努力が見えたからでした。8月にお互い
 作品を持ち来て見せ合ったのですが、その時は私とこなにレベル差を感じないくらいの高品質
 でした。それより3ヶ月で彼は、ほんと見事な作品に仕上げたのです。自分の仕事に追われ
 時間はお互いおぼたはす。でも彼は毎日1時くらいまで(4時から次の日の仕事)1日2回は
 試作体と言いました。私はそれだけやっていたです。"やってみて回数重ねてみまわって
 作り上げただけ。"そう彼は言いました。実際にそうだったと思います。やれはできる!今のバニエ
 には、全然ダメかもしれないけれど、努力すれば必ず最終審査に残った人のレベルで上げれる。

そう感じさせてくれました。今度epi (エピ)の1月20日号の30代職人特集の心の所に、私の
 親友であるバニエの木良さん、渡辺さんと3人で載ります。こなな記念はないと喜んで
 います。困った時は助け合い、刺激し合い、みんなで大成長していこう仲間です。

バニエの仕事を通じて出会った人は、ほんとにすばらしいばかりで、今まで一度も嫌いな人とは
 会ってない気がします。朝も早く、長時間労働で、休みも少なく、体力勝負のこの仕事、あまりにも
 世の中の仕事ではかけはなれたいと思います。強い信念と大きな心を持ってなにか決めて続ける
 職業です。だからこを、私が出会うバニエ職人さんみんなキラリと輝くものもっています。
 こから、次の目標を目指していく中で、こなな出会いがあるのか楽しみです。
 出会ってほしい人があると言います。自分のバニエを上げれば、より高いレベルの人と出会える。
 今のために、私は毎日がんばって技術力、人間性磨かたいと思います。

お知らせ


- 平屋店の曜日がバニエがなくなりました。毎日基本的に同じメニューを作ります。
 土・日・祝のナール+クワニエ+ボイズ。ボイズ、バニエ、74ニエは作ります。
 バニエとボイズ+バニエ+ボイズは浄水店で作ります。
- 浄水店新メニュー! 3.4月バニエラブリ 189A、3.4月バニエラブリ 189A ねんて
 カレー+ボイズ+ボイズ。ほんとおいしいバニエです!! 食べな。

k.o.


C'est tres bon! Vol.65

2007. 2.09
Boulangerie
C'est Tres Bon
Chef Kaori Onishi

今、おすすめの新商品の紹介

平屋店 玄米とそばの全粒パン ￥263 

この玄米と全粒粉のミネラルたっぷりの生地に、かぼちを入れた自然な甘さの和風なパンです。

黒小麦とアマニのパン ￥357 34 189 

黒小麦は人為的自品種改良が加えられていない野生種の小麦で、体内の有窒物質を
効率よく体外に出す働きのある食物繊維、ミネラルが豊富に含まれ、アマニには、
必須脂肪酸であるがら摂取することが難しいαリノール酸をゴマのちよ倍、リグナンや
食物繊維も豊富です。そんな健康にもいいパンでありながら、クラムのソフト感ほ
次の日も次の日も持続しているのです。いちじくのふちふちとした甘さとごまの香りの
あるパンです。


浄水店 いちじくとくるみのリュスティック ￥189 

もちりバゲット生地に、よもおいしいうっすらとしたいちじくとくるみが入っています。


ブラウニーとバターのリュスティック ￥189

ブラウニーとバターのリュスティックとバターのもちりバゲット生地に、入った塩味のパンです。


2月の新商品  チョコレートを使ったパンがいろいろ登場です!

ゼいたくショコラ
￥263 


抹茶のカスタークリームとナッツフルーツが入った赤いチョコレートを使った
サクリテニッシュです。2つの異なる味のゼいたくを溶け感を兼ねて。

ル・クルシエ
￥242 


ハト型のチョコレートを使ったハト系パン。
アモドカシューナッツのナッツの風味とチョコのツリツリと、ホトツリツリ

クランベリーショコラ
￥189 


ココアチョコレート、ナッツを練り込んだハト系のパンにクランベリーを入れました。

フロンボクズショコラパイ
￥252 

チョコレートのパイに、アモドクリームとフロンボクズクリームを巻いて
仕上げたさくらパイ。

パルミエショコラ
￥168 

おいしいチョコレートのパリパリ食感のパルミエ。ハト型がかわいい!

ル・クルシエ
￥189 

ジュワッとした生地に、オリーブ味のクリームとオリーブコンフィを巻き込んだ
かわいいハト型のパンです。 ←(平屋店の叶)

他にもいろいろ新商品をご用意です。

D1702-2 ￥242

パセリとアモドナッツ、パルミエとアモドを使った長いスティックパン。 ←(平屋店の叶)

D1703-1 ￥242

パセリとアモドナッツ、パルミエとアモドを使った長いスティックパン。 ←(平屋店の叶)

アモドショコラ ￥242

人気のクッキーサンドのチョコレート版。カシューナッツ、アモドナッツとアモド味の
チョコレートとチョコ味のアモドクリームを巻いて仕上げたおいしいお菓子風

トボシの生地にハト系の食パンを何枚か重ねておいしい? とたすねてみた所、すごく和風な感じの
きました。ごまやクルミ、納豆のり、お米424と合わせたの、とん足巻たのな、ほかにみなさんの参考には
なりやうにないものばかりですが、ハト系のパンは和風な素材のものも含むという事で、考えた思、ました。
リインや424生地のななど、あまり気になり、そんな普段の食事の中で、人に食べてもらうのが、思、います。 110.

C'est un bon! Vol. 66
2007.3.20

Boulangerie
CENTRES BON
C'est un bon Oishi

トピックスのメニューが変更された!!

スープカレーとパンセット 1000円、ワインと4-スレパンのセット 1250円、ホットケーキセット 1000円
キッシュセット 1000円、パゲットケーキセット 1000円 などなど パンと中心としたメニューがかわり
ました。人気メニュー半ばは肉のビーフカレーもあります! パンもフリンクケーキ者にイマイチOKです。
ランチの日は 11:30~14:30です。14:30~ パン料理やデザートプレート、4-スレセットが22:00まで
楽しめます。日曜日はちびと来た 幸せなランチを トピックスで過ごしてあげてください。お待ちしてます!

生ハムの木ナシ江の知の友人達と話している中で
よく感じたこと。。。1年2年で他のパン屋さんに転職。なぜ自分が前働いていた所の悪い所を言ったりするとい
話を聞いて。最近はこの人が知の友のなかで少々の執念を思っていた。人生自分の思いどおりには展開し
てくれないもの。自分の理想どおりの場所になってくれないもの。たまに思いどおりになってラッキー。
思いどおりにならないのが当たり前。知の友のいるお店にお世話になってきたように。知の友の気持ちも
忘れて...と書いた。すべて物事は、自分の気持ちの持ち方次第なのです。幸せかどうかを決めるのは自分自身。
他の誰でもないのです。チャンスは自分でつかむもの。誰かが勝手に与えてくれるものにはありません。誰かのまわり
にも同じチャンスは存在しています。それに気付くかどうかが、その時自分がそれを求めて人がいて
いるかどうかで決まります。与えられたことだけに満足するのではなく、今の場でできる最大限の努力をしてみ
たほうが、思いどおりの環境でなければそれを自分で変えて努力すればいいだけ。努力を怠らなければ
なら、自然と次の道が開けるはず。知の友もせず。対面する問題を投げ出したなら、きっとまた同じ
問題にぶつかるものです。

せうの友の知の友に。もっと欲に努力すれば道は開けるのに...とこの道を目指す人の姿を見つめると
よくあります。あきらめないうつさがる力。耐える力。情熱がなければ本物の職人にはなれない。そして途中で
辞めれば。何かを犠牲にしてそんな大変な思いでどうなるのか...そんなことを思うかも知れません。い
努力した分すべて自分に返ってくるものです。苦しいからやむを得ず大きくなるのができ、真の友を支えてくれる
出会い。楽しんでいては、本物の感動や幸せを絶対味わえないと思うのです。目標を持ち、それに向けて
大奮頭を頭に人が振り上げた経験は、後で振り返ると、一番良い思い出になっている。それをやりこむ
ことで、自分がステップアップ。次にちびとじら大変なことがあっても全然大丈夫な自分でいれるのです。
ひたすら気持ちで日々を送る。自分次第。それだけならこんな大変な苦しい時も幸せだと思って感じるが
前向きに生きれる本。自分を成長させることができれば、きっと楽に生きれる。
ほんのちびとじらに幸せを感じ。空の青さや風の心地よさに感動し、今自分をとりまくいろんなことに
感謝して生きればと思えます。私にとって仕事は、幸せに生きていくための大切な手段。
1人暮らしの友。すばらしい人との出会い。それはすべてこのパンを作る仕事を通じて得ることができた
私の大切な見聞です。共に働くトピックスのみなさん 1人1人と思えます。すくなく個性豊かなみな
さんが好きだからここにいます。

本が好きな人は... もちろんパン作りが、何人か食べたのは... 好きなの... 朝起きた時のきもち... 今でも感じ
400x02.
最近提したお友の友... 休みの日に起きたらもう17時だったこと。11月も休みの日は寝たためです。
幸せな友の友... 同じパンを作る者同士の人や仲間と話す時、11月も休みの日は寝たためです。
一番したい事... 7/22日がパナパナ (パナパナ) に留学留学した... 毎日お友の友...
将来したい事... 7/22日地方のパン屋へ行って歩きた。11月も休みの日は寝たためです。...
目標は... もちろん2年後! が、11月も休みの日は寝たためです。...
お友の友... 本 (私と昔々金づかしの友...)

C'est très bon! Vol.67 Boulangerie C'est très Bon

〜おいパの通信〜 (1st Kaori Onishi) 2007. 5.05

① トシボランチ 1600円の内容が変わります。(11:30〜14:30は499円)

サラダ スープ 肉類 パンナコッタ マイソ コーヒーor紅茶

メインが3品から選べます。牛は肉のビーフステーキ、野菜のホウレン草、ジャガイモの3品。今回新たにジャガイモが加わりました。甘じやないソース。ごちそう煮込みとおいしい魚のスープは野菜のパンでもさっさとよく合います。最後の1滴までパンに吸わせて食べて下さい。

② たっぷりサラダセット 1000円のサラダがおいしくなりました!

サラダ コーヒーor紅茶

ワンポールの中で満足感が味わえる本場厚切りベーコンステーキ。根菜類、もろこし野菜、フリット、玉子、揚げがしがトッピングが入り、デザートリングもトッピング。ボリューム満点・栄養満点です!!

③ デザートが充実しました!

- ① トマトのコンポートとフロ-ジューズのブリオッシュタルティン バニラアイスクリーム添え 500円
- ② ぶどうパンのブリオッシュ トマトとアイスクリーム添え 500円
- ③ アイスクリーム 3種登場! 400円 はちまのバターラスクがトッピング! バニラアイスクリーム / アールグレイ紅茶アイス / ヨーグルトアイス
- ④ フランス風焼酎 バニラアイスクリーム添え 400円 もあります。

④ 冷製スープも登場します。グリーン豆のスープです。

⑤ パン料理も充実しています!

ホットサンドセット 1000円 軟塩ベーコン、トマト、卵の野菜パンにトマトソースとチーズのフックムツジュ。野菜とマッシュポテト添え。コーヒーor紅茶付

フライドセット 1000円 じゃがいもとベーコンのステーキと揚げのコンテナスと冷製サボイ。野菜とマッシュポテト添え

スープとパンとサラダのセット 1000円

スープ パン サラダ コーヒー

パンは含じり込みたておいしいセットです。

パンとチーズとワインのセット 1250円

スープ パン サラダ ワイン

季節気分味わえます! ボンズリバーズ

トシボ平屋店は新商品出してます!

- 緑の野菜のフォカッチャ ● 藍の野菜のフォカッチャ 半168
- <3割のイン-リン (ホ-ジオのパンダザンダズと(おなかのパンにのせて)>
- 3割焼きたての3割 (サクサクとパン-ホオン、パンダザンダズ) など

★ 平屋店のパンとジューズ店のパンは似てはいますが、10品以外は全部違うって気付いてました? 実はフックムツジュブリオッシュ、パンナコッタ(ミルクパン)の生地配合までが違うんです。2つのお店でいろんなお味のおこねるパンを楽しんで食べて下さいね!

★ 5月8日から25日まで、フランスパンを販売します。パリ1区マテルパン屋で1国内で初めてフランス国立パン学校の講習を受け、アガサ地方、4ヶ所のフランスパン! ホ-ジオ、本場のパンに仕上がります! 旗のパンが更新します。

C'est très bon! Vol. 68 Boulangerie C'est très Bon

～ おいしいパンの通信～ 2007. 6.01 Chef Kari Oishi

普段の生活は慣れていて意心持もいいけど、旅になると新しいものに触れ、いろんなことを感じ、改めて自分のことを見つめ直すことができます。普段の生活では感じ得ないことを感じ、発見し、今自分がやらなくては行けないことを再認識できたりします。

実は、この長い旅に出る前、あまりには3弾まで来たんです。スーパを学校、新しい国に行くことの不安があるのか、今自分が居るこの場所が「一番居心地がいいからかなぜかおはわかりませんでしたか」行かなくては...という気持ちでした。いつかはそんな口は感じないけれど、離れてみると、今自分に与えられた場所、役割への感謝の気持ち、すばらしい仲間が囲まれて働けることがほんとに幸せなんだと思えます。旅の間、落ち込んだ時はいつもみんなのことを思い出していました。

私は、このパンを仕事を通して、技術と磨き学ぶことはもちろん、同じ仕事をするすばらしい人に出会い、その出会いによって広がる世界に触れることができることが一番の喜びです。

学びと出会い、これが私にとって人生における大きなテーマだと感じています。私にとって一番喜びを感じれるのは出会いとそれによる感動からです。けして物や金ではなく、そんなものは何の喜びももたらさないと思っております。(もちろん生きていくために必要なものですが)

日本においても、この業界を背負うすばらしい方々、活やくするすばらしい江7、芝に人がいる仲間との出会いによって、チャレンジや勇気をもってがんばってこれました。

同じ様にしてフランスでも、いろいろな人との出会いがあります。言葉がうまく通じ合えなくても、心が通じる喜びを感じ、とても良くてくれる温かい心に触れ、この仕事を通して出会いのすばらしさを感じます。

去年1週間スタージュした12区のパン屋さん(127 rue de Charenton 75012)を訪ねました。ムッソは覚えていてくれるかな〜と心配してましたが、優しくみんなも覚えてくれ、運よくムッソのたん主母だったみたいで、みんなでシロパンで乾杯をし、たかもないうちに楽しい時間が過ぎてきました。来年また働けるかな、と約束して別れました。

今回4回目のスタージュの17区メダール氏のパン屋(158, Bd Berthier 75017)でも、ほんと良くてくれました。変わらない仲間が迎えてくれムッソメダールも毎日何か新しいものを教えてくれる様と配慮してくれました。しかも一緒にパリのパン屋さんめぐりをしてくれました。

おすすめの3店を紹介するので PARIS に行かれる時は是非に行ってみて下さい!

Du Pain et des Idées (デュパンデジテ)
34, rue Yves-Toudic 75010 サルゴンの運河沿いです。アンティークの型と道具がたかじん集まってあります。文庫に盛らしたパンやたここの種類の74パンはパリではめずらしいのです。メダール氏もこのお店をいいねと言っていました。

des GATEAUX & du PAIN (デザーエツェパン)
63, Boulevard Pasteur 75015
パンはすごくおいしかったです!! このパンにミルシエが入ったパン(2個入り)が4個食べた。舌が黒いのでフランスにこゝでは黒いパン屋というイメージはなまでお客さんにはわからないとメダール氏は言っていました。

Pain de Sucre (パンデシュウ)
14, rue Rambuteau 75003
日本の雑誌にもよく載っているお店、見栄えはほんと目新しくすばらしい。おもしろい味の組み合わせが2個。今日はケキを置いてメダール氏と食べた。ラズベリー味のイクレアがオアシスにぴったりな味でした。心算めくり最後は、フォアジョでお店を食いました。フォアジョはパン屋ができたみたいで(前はいろいろなパン屋のいいものをセレクトした)74サイズのパンを中心に60センチ(74センチは74センチというのはいずれも...) パリットはメダール氏の人とのお話で、にんまりとレポードした〜と書いてました。

サマシクサマシク、ミナリウホウ。カネエ 2人で頼んで482-0だった。8000円... 1人4000円!
さすがのジョシ高い!! でもお祭りはほんとにいいので席を待っていました。

去年も行ってすく勉強になったINBP(フランス国立製パン学校)のプロ向け短期講習を受けました。7人の少人数に先生が一人というクラスで3日間朝8時から夜9時まで実際にみんな
で分担しパンを作っていきます。今日のテーマはフランスの地方のいろんなブリオッシュとパン屋さんのクワイ
オーナークラスのフランス人男性に混じり、はまりながら授業についていけるのが精一杯という感じ。
先生の作業への説明はほんとに聞きとれませんでした。

フランスのいろんな地方から集まっているみんなは、それぞれの情報交換をしたり、いろんな話に
盛り上がっています。そんな一期一会の出会いも大切にしたいというのが私の妻の気持ちです。
あと言葉に入っていくために、私の気持ちを表現するための充分な言葉が使えません。
それが一番くやしいと思いました。こんな素晴らしい場所に住むのに...
学校の間も、言葉がスムーズでないハンディーももっているということ... それで自信をなくされたの
くじけようになる自分の気持ちの弱さに、以前ある方が私に言ってくれた言葉を思い出しました。
“普段職場ではスタッフみんなと一緒に力を合わせてやるだけけど、何か新しいことを学ぶと
上を目指す時は、孤独だけじゃ一人で頑張らなくては行けない。”

その言葉をかみしめつつ、みんなの顔を思い出してがんばりました。
パン作りを通じて素晴らしい人達との出会いがあるのに、もっていろんなこと語り合いたいのにな...
その悔しさも今日 いろんな所で味わいました。
今度は絶対フランス語もって話す様になって来る!! 心で誓った旅になりました。
でも学校が休校した時は、すく勉強になったし 楽しもあったので、もう参ってしまっという
さみしさにおそわれました。

パンの焼き色白、毎年パリを訪れているのですが、今年ほどに感じました。パンの焼き色が白く、洗い焼
になってきます。もんなら日本で焼いたらすく白く〜七たてほどは、湿度の少ないフランスでは
大丈夫かもしれないが...、他のハード系パンも見た目よりは中はソフトでほろ／＼食べやすい。

35時間、フランスは労働時間が35時間と決まっています。モデルナのパン屋では朝早く
からの人で昼からの人の2交代です。日本のパン屋ではだいたいどっちも長時間労働というイメージ。
もちろんフランス人はオーナークラスは長〜く働いてますが、働いたのはだいたい1日1日帰ります。
なかなか長く続けることが出来る人が少ない仕事。もって効率を上げたいと、時間を短縮し、
余裕のある生活をみんなが出来る本業?又兼業?でいいかなって思いました。職人を目指すのであれば
ととんが人はあるべきですが、新しい情報が入ったり勉強すべき時間がちゃんと持てる様に在る事は
すく大切なこと思っています。

うちのパンが「一番うまい!」最後は、フランスに行くと一生懸命パン屋めぐりしてパニエ合おう
とは思わなかったなりました。だいたいどのパン屋のパンもそれぞれにおいしくて大差ないと思ってきました。
日本のパンのレベルって高いと思います。味のフランス、見た目の美しさはやっぱり高いと思います。
我が子がかわい〜と言いますが、トボシのパンが一番です。

私が大好きなマニエールパンのパン屋 フランスのパン屋は日本と違って伝統を重んじ、毎年行くと
ほぼ商品がアイワイ変わらないもので、日本みたいに新商品なんてほとんどありません。しかもさくらの
すくってある... パニエ主食とする国なので昔から変わらぬ定番のおいしさを感じます。
でもそんなパン(マニエール)も少し変わってきたと思います。目新しいものもたまにパニエ、お菓子屋が増えて
きた感じがします。マニエールは実は今年同じ年、トボシがマニエールパンのコンテストで1位を
とったそうです。これはすくすごいことです。研究熱心で毎年行く毎に店のパンが少しずつ
変わります。パンの割合も変わります。私と一緒に他のパン屋、お菓子屋を見てまわると
フランスの他のパン屋さんは結構なレベルです。マニエール・トボシ・カニエの募集中心!!

C'est Trés Bon! Vol.09 2007. 6.28

～おいしいパン通信～

Boulangerie
C'est TRÉS BON
(HSF from Onishi)

カエトボンのイベント決定!

カエトボン浄水店に併設されているカエトボン。
ほんとに素敵な空間だと思います。もちろん素敵すぎる堅苦しさなイメージもあるのかなあと思っ
たが気軽にカエトボンのカエトボンを利用してほしいので、これから定期的にカエトボンイベントを企画して
いこうと思っています。イベントの中で働くスタッフにも気軽に話しかけて仲良くなってみて下さい。

5月に初めてデニッシュを旅しました。デニッシュはフランスパストリーエオプンサト(デニッシュではスモジョーと
呼ばれています。)が有名で、いつかは本場の味を味わいたいと思っていました。
そんなデニッシュで出会ったオプンサトは、私の今までのパンのオプンサトのイメージをくさすものでした。
パンが見えない……どこにパンがあるのだろうか?
デニッシュでオプンサトと言えば、立派な洋料理です。手軽なものではなく、きちんとしたリストレド
食べるものなのです。カエトボンのイベント記念すべき第1回目は、

デニッシュ風オプンサトをカエトボンのパンで楽しもう!

日時： 7月9日(月) 16:00 ~ 18:00

7月23日(月) 16:00 ~ 18:00

参加費： 3000円

各回 35名(定員になり次第締め切ります。)

- 内容： ① 大西江川によるデニッシュ風オプンサトのデモンストレーション
カエトボンのパンを使った家庭でも楽しめるオプンサトの作り方を紹介するので
ほか)メモをとり家でイテマて下さい。
- ② デニッシュ風オプンサト3品を堪能
パンのコース料理となっています。ドリンク付き
(魚のピタ、肉のプレート、デザートプレート)
- ③ 普段は売っていないカエトボンのパンや菓子のお土産付き

申し込み先： 電話または店頭にて受け付けています。

セトボン浄水店 092-534-2002

カエトボン 092-534-2008

④ キャンセルの場合は、3日前まで必ず連絡して下さい。(次回お受け付けできない場合が
ございます。)

⑤ 次回カエトボン 8月開催は、「パンのおすそ分けの紹介とパンのカエトボンの食べ方」です。

⑥ 7月7日よりカエトボンのメニューが変わります。新しいメニューがおいしいパンを
食べてよりおいしく食べたいです!

C'est Bon! Vol.70

2007.8.10
Boulangerie
C'est Bon
Chef Kuroi Onishi

～おいしいパンの通信～

カフェ・ボンからのお知らせ号です!
暑い夏がやって来たら、食欲が落ちて夏バテとかになら
ない様、おいしいものを食べて夏をのりきりしましょう!

① プラージュネ (朝食セット) 始めました! 1日のスタートは朝が大切ですね。
8月15日 start A～日の毎日 9:00～11:30まで

2000円
プラス200円を
スープもつけれます。

フランスのホテルで食べた朝食をイメージしたセットです。パンコレーはおかわりできます。

② ランクメニューに トホボンハンバーガー 登場します! 8月15日 start

試食して、スタッフみんなで大絶賛でした!
ここで煮込んだ自家製ハンバーグとたっぷりの野菜と
トマトと野菜のトマトソースと合わせました。
サラダとハンバーガー、J-Cのセットで1000円です。

③ パンが主役のディナーコースメニューあります! 2800円

パンが4種類くらいもりもりのた ビューティフル (またはグイバース) サラダ添え
パンを挟んだ (シズパ) ミートソースや パンサボアツケム などのデザートとJ-C付きです。
気だるすに心地よい空間で、素敵な時間過ぎて下さいね。ワイン・シャンパンもあります!

④ 第3回 カフェ・ボンのイベントあります! "トホボンのホームパーティー"

カッパやサボイユ、タリヤーなどのデモンストラーションもあり。パーティーメニューで立食パーティー。
トホボンで働くスタッフ達の姿やパリア街角の風景の写真展も開催します。
また、私の新カリフォルニアの旅話も楽しみにして下さい!

9月16日(日) と 25日(土) 16:00～18:00
参加費: 3000円
申し込み: カフェ・ボン TEL 534-2008 津和野 534-2002まで

⑤ ランクメニューのパンメニューが楽しめます! サラダ、J-C付きです。1000～1100円

8/15(水)～21(土) サボイユセット 3000円
8/22(水)～31(金) ホットサンドセット 2000円
9/1(土)～9/10(日) グラハムサンド 1700円
9/11(月)～9/20(水) 南仏風サンド 1800円