

# C'est TRES BON! Vol.61 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日でトボンは4周年を迎えることができ、5年目へと

入りました。ほんと、トボンのパンを愛してくださっているお客様

様のおかげです。心からありがとうございます!

これからも、スタッフみんなで力を合わせ、おいしいパンを焼いていきたいと思いますので、温かく見守って下さい。パンを通して皆様へ、率直な気持ちや元気をお届けできる様、パンを入れてパンを焼きたいと感じています。トボンがオープンした1年目は、宣伝とともに特にしなかったのでひっきり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どうなパンが「ほんと見られない頃でした。2年目、いろんな雑誌に取り上げられる様になりました。たくさんの方に来てくださいました。そんな状況に

対応できず、大行列ができたりして大変お待たせしたりして迷惑もかけました…すみません。4年目、5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らました。福岡にもたくさんハード系のかたどうなパンを売るパン屋さんが「ほんと増えました。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、6年目…もうすぐカフェトボンがオープンします。(初めにお知らせしたオパン日より遅い遅いすみません…)

ほんとうはトボンは、1店舗が一番いいのかもしれません。いつも多い日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す。

なぜ2店舗目? そう。初めは、私の中にも少しうまいがありました。不安な気持ちとともに、今は、それはきっと良いことなのだと思う様になりました。カフェトボンでは、パンを作りパンを販売します。今のトボンのパンの1~10位くらいのパンは焼きますが、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。売りますが、このトボンにはないパンの数々が並びます。ということは、2つのトボンで2回来るのはいいわけですね。そこでカフェでは、パンに合う有機ワインやオリーブオイルなどの野菜を中心とした料理、パンを使った料理やパンと一緒に来たトボンにはないパン料理の提案が半山あります。

パンでとにかく大きな食生活を味わえます。

トボンのスタッフも新しい体制になりました。今までできなかった仕事にチャレンジし、みんながステップアップしていく人がいることを、ほんと喜んでいます。

お客様にとっても、今以上に半山の提供を3トボ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持ち、それに向けて努力し、成長し、力を合わせトボンのパンを焼き上げ、すこしづつありたいなあと努力しています。

スタッフ募集しています! カフェトボンの、カフェサービススタッフ <転勤は、トボンへ  
み間違け下さい。パン販賣スタッフ 採用は092(533)9722

あ~私のトボンの4周年最高でした!! もちろんトボンでござるだけの忙しさを毎日でしてが、ほんとたくさんのお会いと変わったが見て、苦い思いもしましたけど、私がいよいよ成長して、ほんと豊かないいスタッフに恵まれ、ほんとのお客様にパンを食べてもらえて、感謝感謝。心からありがとうございます。K.O.

# C'est très bon! Vol. 62 2006.8.27

秋の新商品出ます!!

Boulangerie  
C'est TRÈS Bon  
CHEF Kaori Onishi

マロンパイ (+) やはり秋と言えばマロンパイ。

洋風菓子の要素が二つ。1粒入り。

おいしいくりのくりとパイ生地の香ばしさがたまらない。

くりとフランボワーズのラニッシュ (+) くりのくりとフランボワーズジャム。くりの入ったラニッシュ。

くりとフランボワーズの絶妙なソースを半分以下。

くりのラニッシュ (+) 小倉とアーモンドのクリームと2種類のくりが入ったチーズ味をじっくりおいしくラニッシュです。

フォカッチャ・栗・芋 (+) 豆と栗、あまいものが入ったフォカッチャです。ごまも入ってるので香ばしくほどよい甘さとほんのり感です。

くりあんぱん (+)

くり、くるみ、ごまの入った小倉あんと豆で薄焼をしたあんぱんです。

野菜ピザ(秋味) 4種類やキーマソテー、かぼちゃ

さつまいもが具だくさんになったピザです。

ハニャメルソース、4種、オレオ油、ハーブの味とともに焼き上げました。

くりぱん (+) 滑皮菓のくりとくりの粉を練った直焼きパン。ヨロリやさしいくりのおいしさがあります。

ポンミシードル (+)

ソムの酒シードルと、ソムシエリ。ソムのコロポートが入ったソムの直焼きパン。前回下ったポンミシードルから今年はリニューアルしました! 自由な甘さと、シードルの上品な香りのあるパンです。

何か新しい商品とかある時、すごく喜んでいたり、みんなにこいつ見て喜んでアハアハいなって言わぬけれども、私の場合は喜んで喜んでしまはんぜない。何が他のことやってたら、これってひらめくもんなんだから…と言われるけれど、そんな体験したか直? なんて思い当たらぬ。これだけトバンのパンを喜んでるんだから、登場があるなんて言わぬけれど、私はそんな能力ないし、自分でつくづく落ち込まることが多い。

今まで食べたもの、見たもの、学んだもののすべてベースになってる。今の精神を重ねだけ。

「パンについては、少しだけセンスあるかもな、そもそも努力は努力だよ。」そう私の主人が言った。センスがないれば磨かず努力をすればいい、不器用ならできるまで一人で努力すればいい。

要は能力なんて関係ない。すべては自分次第。がんばるよ、あきらめるよ。

すごく高くていい材料使って、パンと向き合ってその材料使ってどうしたらいいか教せるのかと毎日考えてやらないとおいしいパンは焼けません。何げにパン下して絶対い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が私達の役割。

私の基本的な目標を見失さないことを大切に。迷った時はいつも初心を忘れないように(?)と思っています。いつもベーカリーが閉店して、トバンがオーナーの時…今も来て下っているいつもお時のお客様とお会いする毎に感謝の気持ちでいっぱいです。かとうばんもむすび本部すらも、絶対この気持ち忘れないようにしたいし、働くスタッフみんなに理解してもらいたいと思います。

トバン

# Geot Wieser's Vol. 63

Baumgarten  
Cafe Tres Boeuf

Dec. 11. 20

Dear Koen Onishi

久ぶりに通信を書きます。長い間お体お仕事で忙な中、お手紙を頂いた。カエレボン・トボン淨水店もオーナーで、2ヶ月が経ちました。はい、ますます...でもあまりにいろいろなことがあります。たまたま長い間お仕事です。

トボン淨水店と洋水店では、ヨーロッパなど10品くらいを除き、すべてメニューが違います。洋水店には根強い人気者のパン(エレベートドーナツなど)がありますが、今日は淨水店のおすすめのパンを紹介します。

1. ブリーエフィング いちじくの入ったモモラクル食感のパンにとろけたブリーチーズがのっています。
2. レサンアロステック ヴェルラヌスのハーフチーズにフレッシュな香りで、レーズンとブランズリーの香りをじっくりと感じた種を使用して(スニハニモイシヨウ)。とてもいやされそうな香りです。
3. ドナーツサンド(シックス) パン生地に上りヨーロッパ風コンテチーズサンド。シンプルで、ほんとにおいしい!
4. 紅茶いちじくスムージー
5. はみぐらのパン 少量から選べます。ワインやチーズ料理とも相性のよいパンがそろっています。

ストーリー登場です！ 12月25日までの限定販売です。

平成・洋水店も作っています。洋酒とエビスにつけられたペーストがさうりつるたお墓です。

薄切りにて紅茶や白ワインで食べるとおいしいです。 ①1260円 ②1890円 (税込)

最近のねらいをこころに思ひます

新店のオープン、和泉の目標(アートミオへの挑戦)への最後のパンはありました。きっと今までの人生の中で一番がんばったのではないかと思える日々を過ごしていました。このことが「重なり」、大きさはいかないが、パンはもうないでいつかはみんな違う！ 今この時と大切にしたいことは...と自分自身に言い残しました。最後は精神的にも体的的にもヨリヨリの状態でした。これまで多くのことを学べ、いつも人に出会い、感謝し感動した充実した2年間だったと胸張ります。結果は夢かなわずでした。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、パンを作りながら思ひ残された悔しさで今までの10年をことごとく思い出されて涙が止まりませんでした。でも、あーしておぼよめたという後悔は全くありませんでした。だって一杯の努力を、自分の力のすべてを注いだからです。

こんなに悔い思ひ少し、敗北感を味わったのは久しぶりでした。だから今から前ある有名なパン屋さんや軒牌(土産)にて新しい家まで探していたのに直前にあきらめるニコシタ時を思い出しました。目の前に夢だったことを手に入りそうになりながらあきらめなくてはいけなくて3ヶ月間は、思い出しては泣いて落胆しました。でもその時も、夢かなえてこのパン屋に革新的いたら、今の私は在りませんでしょ。このことは私が今の人間とのものについて思ってないと思います。その時はこの世界や状態が悪かったと思って、時間が経つみればあの時あの世界をしてよかったのだと思えることは多いのです。

今回、アートミオ最終審査の会場でパンを作り競争する夢はかなえませんでしたが、しっかりとこの悔いを味わい、また次の目標を是がけて、もっと成長したいと今は思っています。

今回初めて見たのは、目標(夢、将来のライジング)でそこでの人間です。

特に他人の中に身を置くことです。時間が「年轻」のはいいものです。目標がなければ人が生きてないわけではないのですが、毎日着実に時間だけが過ぎていき、毎日しなくて

「いつでも私は何をやる人だらう……たぶんてある気になつてしまつたり。  
技術のレベルを上げるためにしても、季節は時間とともにつくらうけど、二軒、いつ目標が  
あるのとないのでは、同じ期間でトバルの差ははっきりとするはずです。  
目標を見つけるって重要なことです。  
そ、見つけようと思はければ、待っていても見つかりません。  
わたくし、今までの目標にしていたことが決着し、目標がない状況です。  
今、私がやらないといけないことは何なのかな。  
しかし自分を見つめ直す、新たな目標を決めるに思ひます。  
目標を決めると、やらないといけないことが明確になります。日々の仕事の一つ一つに意味が  
見出せます。苦い時、へこたれそうになると、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。パンモイド仕事は、これからすばらしい仕事をと  
思ふ反面、朝は早くから夜遅くまでの長時間で大変ですが、体調会參で、女性が走行していくには、  
根性でしかりとした目標が必要だと思ひます。より多くの人に貢献して喜んでもらう、社会を  
…どんな大変な時も幸せに生きれます。  
私は、今回のクーポンのやり方で、みんなにパンに向き合って真剣にパン作りに取り組む  
子供たちに、新たなスタートを思っています。  
いつも一生懸命パン作りてきたつもりでしたが、こんなに深く考え方向き合ったのは初めて  
でした。だからすごく動搖に陥りました。これからこう風に学んでいけばいいのだと思いました。  
今の私の気持ちは、思いっきり楽しめたのです、ヨリとていいです。2時間あきらめず、パンにされた  
達成感とともに、新たなスタートを思っています。  
いつも人に支えて頂きました。ありがとうございます。いつもお世話になりました。  
がんばっているスタッフの姿や、いつもお手伝ってくれた方たちが、ほんとうにおかげで  
がんばれました。ありがとうございます!!

### 足休日のお知らせ

ト・ト・ボン 平屋店・浄水店・カントンはオ3水曜日です。

### 営業時間のお知らせ

ト・ト・ボン 平屋	9:00 ~ 21:30	カントン
ト・ト・ボン 浄水	8:00 ~ 19:00	8:00 ~ 23:00 (22:00 本通り)

最後に 12月11日、平屋・浄水にも新商品がいづかれます！

約4種類 平屋では… チーズペッソチキンカレやブリオッシュなど  
浄水では… お待ちせましたカーボンチサンドイッチが新しいのです。

パンを食べてみなさまに小さな幸せをお届け下さい。

ト・ト・ボンスヌージで和を含めスタッフ一同成長していきたい。 がんばります！

# C'est bien bon! Vol.64 2006.12.21

## ～おいしいパンの話～

Boulangerie

C'est BIEN Bon

Chef Katsu Onishi

あかいう間に今年も終わってしまいそうですね。

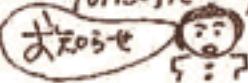
12月25日までシートレンジ販売後は、1月末までフランスの伝統菓子ガレットラザワを作ります。今年は、ナチュール

クリフランボワーズ、抹茶と黒豆の予定です。今年を振り返ってみてほんと忙しい年だったなあと思います。特に1月は淨水しづかオーナーシップからは、人気濃く毎日を過ごしたことを思ふくらい活動の毎日です。二人で働いて、芋焼。精神的にも体力的にも1度もあきらめたいと思ったのはほんと久しぶりです。大晦日はこんな風に成功されてこれから何を目指すかと言ったところがありますか?ヨカリから見ると私は成功した人なのかな?でも実際は何度も失敗感を味わってきた。何でこんなにうまくいかないんだろうと...落ち込んで。精神的苦しさで乗り越えて今までひときわ成長できることがあって、毎日起るいろんなことを抜擢せばどんなに楽だろうとほんとに夢えたり。そんな時支えてくれるのは、私の使命感、目標であり、同じパンを作る友人達の存在です。2年後のクリスマスラザワの予定を目指すことを目標にはうとう決めました。

今年は夢をかなえることができなかったけれども、ここであきらめてしまうのも、もう2年が経つ夢へ挑戦するのも、私のバズ次第でした。もと違う目標を探そうとも考えましたが、友人のパン屋さんと話を聞く中で今回(いつもコクヨに応募する時不足していた)私に不足していた点を指摘され、そこをクリアしていくかは...などと言われ、途中であきらめたくなった。でも彼女たちにがんばっていただきたいと思えた。ともに挑戦した私の友人は最終審査に残りました。彼の作品の写真を見た時、私はとても感動し、涙がこみ上げてきそうでした。それはたしかに、彼の努力が見えたからでした。8月にお互い作品を持ちよって見せ合ったのですが、その時は私にそんなにレベルの差を感じないくらいの自信がありました。それから3ヶ月で彼は、ほんと見事な作品に仕上げていたのです。日々の仕事に追われる時間はお互い変わらず、でも彼は毎日1時くらいまで(午時から次の日の仕事)1日2回は試作などとしました。私はそれがやられていました。“やめてやめて回数を重ねるのはつまらない”作り上げただけ。”そう彼は言いましたが、実際にそうだったと思います。やればできる!今のレベルでは、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まで上げられる。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代職人特集のパンの部門は、私の親友であるパン屋さんの本腰さん。渡辺さんと3人で載ります。こんな記念はないといひながら喜んでいます。困った時は助け合い、刺激し合い、みんなで成長していくという仲間です。

パンの仕事を通じて出会った人は、ほとんどすばらしい人ばかりで、今まで一度も嫌な人とは会っていない気がします。朝も早く、長時間労働で、休みモリモリ、体力勝負のこの仕事、あまりにも世の中の仕事ではかけ離れてはいると思います。強い信念と大きな心を持ってないと決して続かない職業です。だからでしょうか、私が社会に出た職人さんみんな キラリと輝くものであります。

これから、次の目標を目指していく中で、どんな出会いがあるのかすごく楽しみです。  
出会いに楽しむのが好きとおもいます。自分のレベルを上げれば、より高いレベルの人と出会えます。  
そのためには私は毎日がんばって抜け出か、人間性磨くのだと思います。



・平尾店の曜日がカリメーがなくなります。毎日基本的に同じメニューになります。  
土・日・祝のみ クローラパン・オライオ・パンライ・ブリーフパンは作ります。

パンライとブリーフ・オーブンパンは淨水店で作ります。

・淨水新メニュー! 3・4種類から 189円 ショコラショコラ 189円 たこなど  
カーペンセイも作ります。(またおいしいカーペンです!! 食べて。)

k.o.

# Creativation! Vol.65

2007. 2. 09

Boulangerie

Cafe TRÈS BIEN

(H.E.Kaori Onishi)

今、おすすめのNewエイズの商品の紹介

平尾店 玄米と小麦の全粒粉パン ￥263



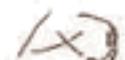
ここの玄米と全粒粉のミネラルナットリの生地に、かわいさを入った自然な甘さの和風なパンです。

黒小麦とアマニ いちじくのパン ￥357 ￥34189



黒小麦は人為的改良が加えられていない野生種の小麦で、体内の有害物質を多く体外に出す働きのある食事せんい。ミネラルが豊富に含まれ、アマニには、必須脂肪酸でありながら摂取する事が難しいメリレン酸を22%の5倍、シグナシや食物せんいも豊富です。とても健康ないいパンであります。クラムのソルト感は、次の日もまた次の日も持続しているのです。いちじくのふわふわ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＆ヨモギのリュスティック ￥189



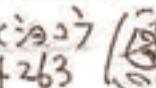
もちりペギット生地に、とてもおしゃれなヨモギのいちじく（ヨモガ）を入れます。

「ブラックペッパー」とベーコンのリュスティック ￥189

「ブラックペッパー」とパプリカ・ベーコンでもちりペギット生地に入った塩味のパンです。

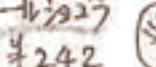
2月の新商品。 チョコレートを使ったパンがいろいろ登場です！

ゼンマイショコラ ￥263


ショコラ  
ナツメイ  
抹茶クリーム

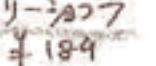
抹茶のカスタードクリームとナッツとフルーツが入ったホワイトチョコレートを内せた  
サククリデニッシュです。2つの異なる味のゼンマイを溶け合った味です。

ル・クールショコラ ￥242


ショコラ  
入荷時

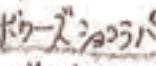
ハート型のチョコレートを使ったハード系パン。  
アーモンドやカシュー・ナッツの風味とチョコのクリアージュと、オードブル添け

クランベリーショコラ ￥189


ショコラ  
サクランベリー

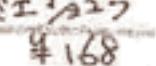
のグリオットの上品な口味を楽しんで。  
ココアとショコラ、ナッツを練りこんだハード系のパンにクランベリーを加入了。

フランボワーズショコラパン ￥252


ショコラのパンに、アーモンドクリームとフランボワーズジャムを包んで  
焼きました

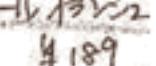
焼きました

ヘルミエショコラ ￥168


ヘルミエ  
ショコラ

おいしいショコラのヘルミエ食感のヘルミエ。ハート型がかわいい！

ル・クールオランジヌ ￥189


オランジヌ  
ショコラ

ドリオ・フルーツ生地にオレンジ味のクリームチーズとオレンジコンfitを巻き込んだ  
かわいいハート型のパンです。 ←(平尾店のみ)

他にもいろいろ新商品であります。

ロシフォーブ ￥242 10%で人気! パンサンドを買った長いスタイルパン。 ←(平尾店のみ)

ロングブレ ￥242 ドライフルーツとブラックオリーブ。ロングブレを買った長いスタイルパン。 ←(平尾店のみ)

アロンドショコラ ￥242 人気のクルミ・サンデーのショコラ版。カヌーナッツ、人気のナッツと人気の味の

トボンの入った人気のハード系の食パンを何で食べるとおいしい? てたずねられた所。すごく和風な答えが出てきました。ごまとナツメイ、納豆入り、キムチ入り含めたものとん足養分のたどりほんとうなさんの参考にはなりうるにないものはあります。ハード系のパンは和風な素材のものを含むという事が言えると思います。トボンやナツメイなどとあまり気がらず、もと昔の食事の中でパンを食べてもらいたなって思います。 E.O.

Cast Your lot! Vol. 66  
Jewel - 2007.3.20

Boulangerie  
Cest très bon  
CHF faire vite

レボンガロー X-2-が空へりて!!

スープとサラダとパンセット 1000円、ワインと4-ズイパンセット 1250円、ホットサンドセット 1000円  
キッシュセット 1000円 バゲットサンドセット 1000円 などなど パンを中心としたメニューが豊富です。  
また、トマト牛13日肉のピザもあります！ パンもドリンクと一緒に 1+1円OKです。  
ランチタイムは 11:30～14:30です。 14:30～パン料理やラグナート、4-ズイパンが2200円で  
楽しめます。 日常ではちよて車の幸せなひなをパンカフェで過ごしてみて下さい。お待ち下さい。

星野バズのオナージフの知り友人達と語りしている中で  
ふて感じたこと。。。1年2年で他のバンド人に会って、今自分が前倒しでいた折の悪い所を言ったりするといふ  
話を聞いて、最近はこういう人が多いのかなあと少しうきを思っていた。人生自分の思いどおりには展開して  
くれないものです。自分の理想どおりの土場打合なんてありえないものです。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、が悪口しているお店にお世話になってきただうに、その感謝の気持ちも  
忘れて...と言いたい。すべて物事は、自分の気持ちを持ち方次第なのです。幸せかでうかで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ではありません。誰のまわり  
にも等しく40%以上は存在しています。それに気が付けるかどうかは、その時本人が気が付けて他人は見て  
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ことなく、今その土場でできる最大限の努力をしてみた  
くは、思いどおりの環境でないならばそれを自分で変えて努力すればいいだけ。努力していただけたら  
自然と次の道が開けるはず。その努力もせず、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。

せうかこの中に入らぬに、もっとどん欲に努めすれば道は開けまのに…とこの道を目指す人の姿を見つ思うことよくあります。あきらめないで続けるか、耐え忍ぶか、情熱がなければ本物の戦士にはなれないし、また途中でやめてしまう。何かも犠牲にしてどんな大変を思ってどうなるのか…。どんちこを思うかもしねせんかい。努力した分すべて自分に返ってくるものです。苦いからこそひとわり大きくなることができる、眞の友を支えていた人に供食える。実際にいては、本物の感動や喜びって絶対味わえないと思うのです。目標を持ち、それに向けて大奮闘を終えて人生は必ず抜いた糸を駆は、後で振り返ってみると、一番良い思い出になっていたし、それでやりたけることで、自分がステップアップし、次にちよてぐら、大変なことがあって全然大丈夫な自分でいるのです。どんな気持ちで日々を送るかは、自分次第。それだったらどんなに大苦難苦しい時も喜びたひめて感じながら前向きに生きれる様、自分を成長させることができるは、きっと樂に生きれる。

と握ったなあと思ったことは... 休日の日に起きたらもう1時だったこと。いつも休日の日は寝たままである。

同じパンを作らなければならぬ人や仲間と立派な時、いい笑の会が生まれていて、

一番した事...フランス語がペラペラいやべれ本様に語学留学した!!... 一番した事...フランス語がペラペラいやべれ本様に語学留学した!!... 一番した事...フランス語がペラペラいやべれ本様に語学留学した!!...

一番いいところは、フランスのパンを食べ歩きたまう。もちろんパン屋さんで出合ってもOKだ。

目標は...もちろん2年後！がんばってP2の基礎を学び直します。  
たまごの...。本（和山に書くつづるね...）

# C'est bien bon! Vol.67

Boulangerie C'est Tous Bon  
 ~よいいパンの通信~  
カヌトボンのメニューが変わりました!!!

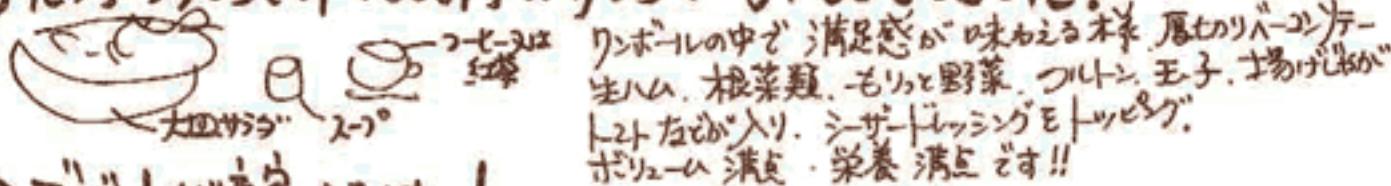
(柳原伸之) 2007. 5. 05

①トートラン4 1600円の内容が変わります。(11:30~14:30まで)



メインが3品から選べます。牛ほほ肉のビーフシチュー、野菜のオーブン焼き、ブイヤベースの3品。  
今回新たにブイヤベースが加わりました。せんべいやたいてソテーし、ぐるぐる蒸してしたおいしい魚の入っ子は  
野菜もパンもすくよく合います。最後の一滴までパンに吸わせて食べて下さい。

②たっぷりサンドwich 1000円のサンドwichがおいしくなりました!



パンボールの中で満足感が味わえる様、厚切りベーコンや  
生ハム、根菜類、もりと野菜、フレンチ王子、揚げ物が  
トト左側に入り、シーソー・レッジングをトッピング。  
ボリューム満点・栄養満点です!!

③デザートが大変になりました!

- |                                                        |                                      |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ①トーストのコンポートとフルーチュラントのブリオッシュタルティーヌ バニラアイスクリーム添え 500円    | ②フランス風焼タルト バニラアイスクリーム添え 500円         |
| ③ふどうパンのフレンチトースト ベリージャムとアイスクリーム添え 400円 はちみつバーラスクがトッピング! | ④アイスクリーム 3種登場! 400円 はちみつバーラスクがトッピング! |
| バニラアイスクリーム / アールグレイの紅茶アイス / ヨーグルトアイス                   | バニラアイスクリーム / ハーブアイス / ヨーグルトアイス       |

もあります。

④冷製スープもあります。ブリュースのスープです。

⑤パン料理も大変しています!

ホットサンドヤード 1000円 黒塩ベーコン・トマト・卵の穀物パン焼いたパニーニとサモンのクリックハッシュ  
野菜とマッシュポテト添え コーヒーは紅茶付

フレンチ・エキット 1000円 ルーがもじベーコンのソテーにとろけるコンテチーズと一緒に冷製サンド  
野菜とマッシュポテト添え

スープとパンとサンドのセット 1000円 もりとパンの盛り合せ 1杯に合うシフォンケーキ  
おしゃれな組み合わせです。

パンとスイーツのセット 1250円 3種類盛り ドライフルーツ フルーツ パン・スイーツ

幸せ気分味わえます!

パン・スイーツ

トートラン

新商品出ています!

- 緑の野菜のオカッチャ・茎の野菜のオカッチャ ¥168
- <3種のショーソン(オーブンオーブン・ベーグル・サンドイッチ)で(3種のカロリーに合わせて)
- うす焼ヨーグルト(サク・クリーとベーグル・ホノン・ベーグル・サンドイッチ)などそのほか

\* 平屋店のパンと浄水店のパンは似てる本舗だけと、10品以外は全部違って気付いてました?  
実はクロワッサンやブリオッシュ、パンオレ(シリウパン)の生地の配合までもが違うのです。2つのお店で  
いろんな味わいのことを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・ランヌーを旅してきました。ノルマンディー地方のパン屋で1周内海側にて  
フランス国立パン学校の講習を受け、アーヴィング、そして次のランヌーへ! ホーリー・本格的パン作り食べ遍く!  
旅の内もブログ更新します。

# C'est bien sûr! Vol.69

Boulangerie  
C'est Tres Bon  
～おもしろパンの連作～ 2007.6.01 Chef Koen Orieck

普段の生活は忙れていて意地でもいいけど、旅にす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られないことを感じ、発見し、今自分がやらないではいけないことを再認識したりします。

実は、この長い旅に最初前、ヨーロッパはまだ見ぬたんです。スタジアムや学校、新しい国へ行くことの不安が、あるのか、今自分が居るこの土地が一番居心地がいいからかな?なぜだかはわかりませんでしたが、行かなくては...という気持ちでした。いつもはそんな時は感じないけれど、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、すばらしい仲間に囲まれて働かれることがほんとに幸せなんだと思えた。旅の間、落ち込んだ時はいつもみんなのこと思い出してました。

私は、このパンを作り仕事を通じて、技術を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、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るのは出会いとそれによる感動からです。けっして物や金ではなく、そんなものからは何の喜びも生まれないと思うのです。(もちろん生きるために必要なお金をもらいます。)

日本においても、この業界で背負うするらしい方々、活きてくるすばらしいシェフ、友にがんばる仲間との出会いによって、チャンス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、いろんな人の出会いがあります。言葉がうまく通じ合えないても、心を通じる喜びを感じ、とても良くしてくれた温かい人に触れ、この仕事を通じて出会いのすばらしさを感じます。去年1週間スタジアム14区のパン屋さん(127 rue de Charenton 75012)を訪ねました。4ヶ月は覚えていてくれるかな?と心配でしたが、働くみんなを覚えててくれ、運よくシャンの誕生日だったみたいで、みんなでシャンパンで乾杯。たわいもない話に楽しい時間が過ぎました。来年また働きに来るね。と約束をして別れました。

今回4回目のスタジアム14区のメデル氏のパン屋(158, Bd Berthier 75017)でも、ほんと良くしてくれました。変わらない仲間が迎えてくれ、しかもメデルも毎日何か新しいものを教えてくれて、一緒にパン屋で一緒に過ごす時間が楽しかったです。

おすすめの3店を紹介しますので PARIS に行かれた時は是非行って下さい!

## Du Pain et des Idees (デュパンエジデ)

34, rue Yves-Toudic 75010 サンゼラン通り近くです。

アンティークの型や道具がたくさん飾ってあります。大皿に盛られたパンやたくさんの種類のパンは、パリをはじめずらしきだです。メデル氏もこのお店...などと言ってました。

## des GATEAUX & du PAIN (デュガトーエラニパン)

63, Boulevard Pasteur 75015

パンはとにかくおいしかった!! ここのパンにはミルクが入ったのや、ヌカ入りのオカナドを食べた。  
私が黒なのでフランスにこどりは黒はパン屋というイメージはなあでお客さんはわからないとメデル氏は言っていた。

## Pain de Sucre (パンデシュクル)

14, rue Rambuteau 75003

日本の雑誌にもよくの、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せが多め。今日はチーズを置いてメデル氏が食べました。ウエルブランヌ味のエクレアがお気に入りの味でした。パン屋めぐり最後は、オショレでお屋を食べました。オショレはパン屋へできたみたいで(前はいそなパン屋のいいもののセレクトだった。) プラサインのパンを中心にしておしゃれ(フランスでは「サントリーヌ」というのは必ずしも) バケットはメデルさんの好みで、にんまりとレトロスタイルで楽しんでいました。

サンドイッチとサラダ、ミネラルウォーター、カヌエ 2人で乗って 48ユーロだった。8000円... 1人4000円!  
さすがノオムン高い!! でもお腹2人はほんといつぱいで席を待っていました。

去年も行ってすぐ勉強になった 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でいうクラスで3日間 朝8時から夜10時まで実験にみんなで分担しパンを作ります。今回のテーマはフランスの土産のいろいろなブリオッシュとパン屋さんのタルト。オーナークラスのフランス人男性に混じり、はっきり言って授業についていくのが結構一苦手という感じ。先生の作業への説明はほとんど聞きとれませんでした。

フランスのいうなれば地方から集まっているみんなは、それぞれの情報を交換したり、いうなれば盛り上がりています。みんな一期一会の出会いを大切にしたいというのかどうかの気持ちです。もっと言うに入りたいのに、私の気持ちを表現するための充分な言葉が使えません。

それが一層くやしいと思いました。こんなすばらしい場所に居るのに...  
学校の間も、言葉がスムーズでないハンディーをもっているという...それが自信をなくさせました。  
くじけそうになる自分の気持ちの弱さに、以前ある方が「本当に言ってくれた言葉を思い出してました。  
『普段現場ではスタッフみんなと一緒に力を合わせてやるのだけれど、何か新しいことを学ぼうと  
上を目指す時は、孤独だけと一人で革むなくてはいけない。』

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。  
パン作りを通してすばらしい人達との出会いがあるのに、もうこんなことばかり含いたいのに...  
かの悔しさも今回 いろんな所で味わいました。  
今度は絶対す フランス語 そこと諦める本音になって来ます!! うるさい音楽に耳になりません。  
でも学校が終った時は、すごく豊かな宝にならし 楽しみもあつたので、もう来ちゃってほしかったーと  
さみしさにおもわれました。

ハーフトの焼き色も、毎年パリで訪れてるのですが、今年は特に感じました。ハーフトの焼き色が白いというより焼玉  
になってしまっています。もしくは色に日本で焼いたらすぐにへこむてしまうでしょう。湿度のアツいフランスでは  
大丈夫かもしれませんか?... 他のハード系パンも見た目よりは中はソフトでほんと食べやす。

**35時間**。フランスは労働時間が35時間に決められています。メデルトのパン屋では朝5時頃  
からの人と遅めの人の2交代です。日本のパン屋さんはたまたまどこも長時間労働からイマージ。  
もちろんフランス人もオーナーひらく長く働く必要がありますが、併くつらつた11時頃で帰ります。  
なかなか長く続けることができない人が少なくこの仕事、もと本業を上げた上で時間を使ひ縮め  
全く別の人生を送る人がたくさんいます。日本人は日本語で話すのが好きで思いました。日本人は日本語で話すのが好きで思いました。  
とにかく人が多くて忙ですが、新しい情報を取り入れたり勉強すべき時間がちゃんと持てる様にならなければ  
すごく大変だと感じました。

うちのパンが一番うまい! 最近は、フランスに行って一生懸命パン屋めぐをしてパンを食べよう  
とは思わなくなってしまった。たまたまどのパン屋のパンもそれなりにおいしくて大差ないと思っていました。  
日本のパンのレベルって高いと思います。味のバランス・見た目の美しさなどすばらしいと思います。  
私が子供が大きくなると喜ぶが、トロボンのパンうまいです。

私が入る大きなメドレーハンのパン屋 フランスのパン屋さんで日本に来て伝統を重んじ、毎年行く  
には高品質のアイテムは扱わないのです。日本特有に新商品なんてほんとうに販売せん。しかもそういうもの  
販売してないのか...パンを主食とする国なので、昔から変わらず"足りないおいても残しておいた"感じです。  
そもそもパン(てこりぱか)も少し変わってきたと恩恵ます。日新いものを売るパン屋・お菓子屋よりも  
まだ感心します。パンメドレーリーは喫茶室で同じ年、店内にがんばってタルトベギートンクーリーを1台だけ  
置いておこなうのはすごくきびついことです。研究熱心で毎年行く毎に店のアイテムが増えて  
変わっています。パン屋もまた変わっています... 今は一緒に100のパン屋・お菓子屋を見てやがてなん  
フランスの人やパン屋さんは驚いたことない。ヤ・トロボン・トロボン・カヌエスツラフ最高中です!!

Cafe Tres Bon! Vol.59 2007.6.28

～おいしパンの通信～

カエトパンのイベント決定!

セ・ト・パン 淨水店に併設されているカエトパン。

ほんとに素敵な空間だと思います。どちらも素敵すぎて堅苦しそうなイメージもあるのかなあと思いながら気軽にトバンのカエトを利用してほしいので、これから定期的にカエトイベントを企画していくことを思っています。イベントの中で働くスタッフにも気軽に会えて仲良くなれて嬉しい。

5月に初めてデンマークを旅しました。デンマークはラビッシュペストリーとオーフンサンド(デンマークではスマーベーと呼ばれている)が有名で、いくつかは本場の味を味わいたいとずっと思っていました。そんなデンマークで出会ったオーフンサンドは、私の今までのパンのオーフンサンドのイメージをくつ苴すものでした。パンが見えない……どうにパンがあるのだろう? デンマークでオーフンサンドと言えば、立派なコース料理です。手軽なものではなく、きちんとレストランで食べるものです。カエトのイベントを記念すべく第1回目は、

## デンマーク風オーフンサンドをトバ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 大西江戸による「デンマーク風オーフンサンド」のデモンストレーション  
トバンのパンを使いた家庭でも樂めるオーフンサンドの作り方を紹介しますので  
しゃべりメモって家で作って下さい。

② 「デンマーク風オーフンサンド」3品を堪能

パンのコース料理となるます。ワンドリンク付き  
(魚のフリット、肉のフレー、デザートのフレー)

③ 普段は売っていないトバンのパンや菓子のお土産付き

申込み先: 電話または店頭にて受け付けています。

セ・ト・パン 淨水店 092-534-2002

カエトパン 092-534-2008

④ キャンセルの場合は、3日前までに必ず連絡下さい。(次回より受け付けできない場合があります。)

⑤ 第2回カエト 8月開催は、「」のあそぶのパン屋さんの紹介と「」のカエトのメニューを食べよう!です。

⑥ 7月7日よりカエトパンメニューが変わります。うさぎのサンドやタマゴスイカなどおいしいパンメニューが  
生まれてエリハのおいしい食べ方半ばれます!

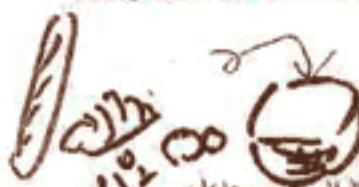
# C'est bien bon! Vol.70

～お~いパンの店～

カフェトトボンからのみぞらせ号です！

暑い夏がやってきました。食欲がなくて夏バテとかにならない様、おいしいものを食べて夏とのりきりましょう！

① プラデジュネ(朝食セット)始めました！ 1日の半分は朝が大好き。  
8月15日start A~Dの毎日 9:00 ~ 11:30まで



+



+"



1000円

フランスホテルで食べた朝食をイメージしたセットです。パンとコーヒーはおかわりできます。

② ランチメニューにトト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。  
ここで登場した自家製ハンバーグをナッシュの野菜と  
レバニンと野菜のトマト蓋込みで合わせました。  
サラダとハンバーガー、ココのセットで1000円です。

③ パンが主役のティナーナンメニューあります！ 2800円

パンアーラを作った テジュー風オーブンサンド にあります。

パンが4種類もりもりのった ピーチサンド(または)イチゴサンド サラダ添え

パンを使った(パンの)セットやパンサンドアソートなど、ラザードとコーヒー付きです。  
気さくにパンもふ、空間も、すてきな時間過ごして下さいね。ワインやシャンパンもあります！

④ 第3回カルトトボンのベントあります！ “トトボンのホーリーバーティー”

カルトトボンサンド、ライスなどの デミストーション があり、パーティーメニューで立食パーティ。  
トトボンが個々でスカーフ違の姿や、ハリの街角の風景の写真展も開催します。  
また、和の軽食カツ丼等の旅館も案内しています！

9月16日(日) & 25日(火) 16:00 ~ 18:00

参加費：3000円

申込先：カルトトボン TEL 534-2008

TEL 534-2002 32

⑤ う・4×4のパンメニューが登場します！

サンド、ユーパー付き 1000~1100円

8/15(火) ~ 21(火) サンドセット リトルカレー+サンドとトトボンソース

8/22(水) ~ 31(木) ホットサンドセット ハムと玉子のソムタムの熱燗パンのホットサンドビーフシチュー

9/1(火) ~ 9/10(木) クラッシュサンド エッグランのボリューム満点サンド

9/11(金) ~ 9/20(木) 南国風サンド+ドリンク付 トトボンの南国風味のサンド  
トトボンの南国風味のサンド