

# C'est très bon! Vol. 122

～ おいパンの通信 ～

6月の新商品 国産小麦のパンティ ¥399

Boulangerie  
C'est TRÈS BON  
2014. 6. 10  
Kaori Onishi

私はずっとフランスで作業し、フランスのパンを多く食べ学んできたので  
新しい商品とか考へる時、どうしても自信のあるトキのものが多いのだが、今回おいパンの食感の  
角食パンが作って何度か試作を重ねた。国産の小麦を使用し、よりソフトもちり感の出る製法を  
考へ、生クリームやバターなど乳製品によるこし感を出し、自家製の膨らみ種を加えることで味おのこくと  
保存性がよくなっています。おまへたる方の「おいパンのパン」"とっておいしかったー!!"と喜んでくれました。

パンティ ¥270 ハセ茶 ¥270、いちご ¥270 も登場しました! さとうきびの

お砂糖、生クリーム、ヨーグルト、パンティを加えて作っています。私、実は270やクッキー、チョコの大好子で  
作って、おいー! と思った スワツみんなもおいー! と喜んでくれました。今月から毎月旧新商品  
を発売する様に変更しましたのでよろしくお願ひです。今月はおにも テリヤキ4種 ¥399  
平屋では ホールズ、キャトルでは フラージュなど 新しいサブレも作っています! 手作りで安心して食べて  
頂けるトキのパンで、これから始まる夏や秋の季節をのりきって下さいね!

人との出会い、人との絆、人との縁を育てよう。今が20年間の仕事をして、一番大切な  
と思うことです。

最近はいまネットのX-ルのやりとりやケータイ電話で人と気軽につながれる時代になり、  
人との関わり合い、縁を育てようとの大切さを理解してない、私は知らない若い人が増えていると  
実感しています。自分の実力はほんのりにちがいます。出会った人によってチャンスがもたらされたり、自分が知ら  
ないことを教えてもらったり、人と関わっていくことは自分の可能性を大きくしてくれます。  
そして一番大切なことはその縁を育てよう。一回だけという事はなく、その100年縁に  
感謝し、大切に育てることができるといい大切なことです。その時はまたよく命がらなにかもしな  
いけれど10数年後、その大切に育てた縁が大きな物事をもたらして来たり、助けてくれたり  
します。出会った人が何かを教えてくれる時、その縁に感謝し、必ず学びとろうという  
姿勢が大切です。そうすることで相手にも伝えてくれるはずです。でも、人が今まで苦勞し  
努力して学んで得たものを教えてもらうのだから、感謝の心は絶対に忘れてはいけません。  
そういう人との関わり、その人の感謝は心の奥底から感謝、喜びが得られるものです。  
また、人との関わりはキョウブ時代の関係が一番長続きすると思います。どちらかか  
い思いをするだけだと、お互いにとって良い関係があることが大切です。昔時代の若い頃  
"キョウブ時代" なんてよくある人から言われたことがあって、その頃は言葉の響きやソックリ受け  
られたりも今は少ないなあと感じます。そういう関係でいたいと思うようになりました。  
人生はほんのりうまくなっていて、実は一本道なのではないかと最近思います。良きものでも  
悪きものでもすべてが必要なことで、きちんと白黒は次の課題が来るとも思います。今自分の  
置かれたその場所をバシバシと、自分の力と心で思い、たいてい運はついてくると思います。周りの距離  
これから縁を考へ行動する、その中で若い人にも心に留めてもらいたく思います。