

# C'est très bon! Vol.30 Boulangerie

～おいしいパンの通信～

Fam. Onishi 2014. 11. 21

12/5までの限定発売です

クリスマスパン 大 ¥2200 小 ¥1470

4つセット ¥1100

サレタナ、レズン、カインズ3種の味かきのレズンを洋酒とエビスにつけ込み、オレンジ、レモン、クランベリーなどフルーツぎっしり入れたクリスマスを楽しみに待たためのお菓子。薄切りにして紅茶やワインとどうぞ♡



プレゼントとして喜ばれます!!

グリョットと4つセットの入った4つ味のゼいたくな味かきのセット。赤ワインやデザートと一緒にどうぞ♡



日本を離れてフランスで生活し始めて、改めて日本の良さをいろいろと感じています。日本人はおたやがて優しく和気やかに生きる人が多いです。周囲の配慮や気がかいなど温かいです。対応が早い糸田やがて、こちらは申し込んでも、すくなく長く待たされます。生活に必要なものなど物価は日本が安いです。電気製品などこわゆるなモノは少ないですが新品なのに同子悪くなると色々あり...。最近ではいろいろなことこなもかことたかりがなくなりました。薬局はすくなく多けれど、病院は少ないです。日本は歩けば歯医者、眼科などいっつも見かけますが、フランスは薬局にいっつも出会って病院はほとんど見かけません。この前オリアンの移民局へ最終的なビザの手続きに行ってきた。健康診断、語学テスト面接などがあります。4多民...。そう私はフランスで生きていくことを決めてこころ来た。今日まである思いがバに浮かびました。おじいちゃん戦争のあと捕虜としてドイツで強制労働を栄養失調になったので日本に帰ってきた。その子孫の私は外国で生きていこうとしています。戦争というものは高次元の味、相対国の人とバを通わせることはないです。今の現代においても紛争がすくなく起っています。その原因は民族としての価値観、宗教的の内部だと思っています。お互いがその違いを認め合って歩み寄り共に生きていくことができれば、バの深い部分でつながることはきいてできるのに...。と思います。おじいちゃんが味わった苦しみはすくなく分らないけれど、私はフランスで多くの人に助けられながらこころ生きていこうとしています。価値観や国を越えバの深い部分でつながる。共に歩み寄り、バを成し遂げることが、おじいちゃんにはできなかった。その分私がやるべきことなだと感じました。パンを作るというこの仕事を通じて貢献できる様生きてきた。この仕事を20年してきて、でも自分の12年まで、パンを作る仕事で生きていくことは決めていて、どう具体的にやれたのかは見えてません。今フランスに来てこころやりたことは明確になりました。目標はフランスの南業で、でもそのこころを通じて最終的に目指すのは日本とフランスの業界へ多くこころ返していきたい、パンの消費が減りつつあるフランスで現代人が求めるおいしいパンを焼くこと。日本人とバの仕事の質とバをこころ、フランスでは善く少ない女性に職人として、多くの人と関わりながら生きてきた。今はこころなれたおじいちゃんバの好む、食パンとバを食パンとバがこころにこころ。何か縁を感じて、K.O.