

2012年7月

製パンセミナー活動報告

2012年（平成24年）活動

製パンセミナー開催

日時：2012年6月14日 10:00-17:00

場所：日清製粉株式会社

セミナー題名：美味しくて売れるパン

講演会題名：店づくり・物づくり・人づくり

講師：株式会社デイジイ 代表取締役社長 倉田 博和氏

本文：

会員の誰もが知っている「デイジイ」の倉田シェフをお迎えしての製パンセミナーを開催し、会員55名スタッフ合わせて約70名が会場に集まりました。

講師の倉田シェフはお忙しい中前日も時間を作ってくださり、お土産や昼食用のパンを大量に準備、当日も気合十分！！サントノーレの今までのセミナーの中で一番多いアイテム、フランスパン・ライ麦パン・ブリオッシュ・クロワッサンや焼き菓子など10種の生地からのバラエティで製品アイテムとしては約30アイテムとなりました。

限られた時間のなかで次々に行われる実演、その合間での貴重なメッセージ、講師の引き出しの多さに皆圧倒されながらも目を輝かせながら技を見ていました。

洋菓子・パン・料理を知っているからこそ出てくるアイディア、7店舗を展開する社長の経営術、人の育て方などセミナー随所に仕事のヒントが隠されていました。

その中でも印象に残ったのは仕事場での返事は2種類だけ「イエス」と「はい」しかないということ。「出来ません」で終わらせては考える能力は育たない。厳しい状況の中でどうやったら可能にするかを考えなければ個人もお店も発展はない。



実演ではバゲットの基本成形や飾り成形、ライ麦パンの生地の扱い方のポイントやブリオッシュ・ア・テットの成形のコツなど基礎的なことを始めとして、ブリオッシュ生地には

ターを折り込んで軽く風味高い製品を作る、ロックフォールとグリエールを油脂に混ぜてフランスパン生地に折り込んで製品を作るなど、聞いただけで食べてみたくなるような発想力溢れる製品を披露。そのほかデニッシュの新作やドイツのザルツブルガートルテ（生地に杓杓チョコを練りこみ）を簡単に焼き上げ、仕上げをし、仕事の早さ・綺麗さも勉強になりました。

ランチタイムにはプレウフヴァンディエンヌというフランスのパン職人さんが食べるという高吸水のフランスパンのサンドイッチ・クロワッサンサンドイッチ・クリームズと万能粉をたっぷり乗せたライ麦パンとシェフお気に入りのベトナムのフォーガというスープ、そしてデザート（ザルツブルガートルテ）も付きました。

ボリュームたっぷりのランチでしたが食感が軽い製品の数々、大半の人がペロッと全て美味しく食べていました。

セミナーの後半は「店づくり・物づくり・人づくり」という題名で40分ほど講演をしていただきました。シェフのパン人生・開店秘話・新しい商品の考え方・社員の教育などについてお話いただきました。その中でも印象的だったのは“人は一度死ぬほど働く経験が必要”ということ。自分の過去に必死で限界まで働いた経験があれば自信になるし、それからの仕事で何があっても耐えられる。

パン業界で働く女性・サントノーレの会員に対しては「パン業界は女性の力なくして成り立たない。ただ、まだまだ男性社会だし、体力も必要な業種なので男性と同じ分野で競うのではなく、パンが作れるということにプラスして、サンドイッチのメニュー提案が出来る・フランス語やドイツ語が出来る・ラッピングが得意などの自分ならではの価値を磨いて欲しい」とエールを送って下さりました。



セミナー終了後には講師を囲み懇親会を行い、ランチでお腹いっぱいだったはずの参加者は焼きあがったパンをしっかりと試食しながら会員同士の交流を深め、セミナー中には聞けなかったことをシェフに質問し、朝から夕方まで実りの多い時間を過ごすことが出来ました。

以上