

2013年10月

## セミナー活動報告

2013年（平成25年）活動

第3回製パンセミナー開催

日時：2013年10月7日（月） 10:00-17:00

場所：日本製粉株式会社 東部技術センター

題名：食事パンの探求

講演会題名：カタネベーカリー10年の歩み

講師：カタネベーカリー 片根 大輔・智子夫妻

本文：

代々木上原の人気店カタネベーカリーの片根シェフ・奥様の智子さんを講師としてお迎えし「食事パンの探求」と題したセミナーを開催し会員・幹事含め70名が参加しました。

実演アイテムは長時間発酵のフランスパン・チャバタ・クロワッサン・パイで季節の素材を取り入れながら実演・説明がありました。

長時間発酵のフランスパンは3種の粉をブレンドし、ごく少量のイーストを使用して焼き上げるまでに生地を2晩休ませ丸3日かけて作り上げる。早朝に焼き上げることが出来るので7:00のお店オープン時にいつも店頭並び、このフランスパン目当てで通い詰めるお客様もいるとか。最終パンチで生地を整形し、分割が成形となる切りっぱなしのもの。表面にクープも入れて焼成するが、生地の表面と断面が自然と良いコントラストを作り上げている。

チャバタはデュラムセモリナをブレンド、自家製ルヴァンリキッドと発酵種を使用し香りと歯切れの良い仕上がりとなり多くの人に愛されている人気パン。お店では作っていないが、今回は4種の海藻を練りこんだものもバラエティとして作成。緑の見た目が新鮮で海藻の香りが口いっぱい広がる印象的な一品。

クロワッサン生地を活用し、人気商品クイニーアマン・秋の特別商品紅玉を使用したりんごのクイニーアマン・グリエールチーズを贅沢に使用したグリエール・クイニーアマンの残生地を活用したクロッカンを実演。クイニーアマンは大きなセルクルを使用し大振りなものを作る。りんごのクイニーアマンは皮ごとスライスしたりんごに火を入れ、途中グラニュー糖・バターを入れ最後にカルバドスで香り付けしたものをふんだんに包んで焼き上げる。甘酸っぱいりんごとバターの香り、甘みのある生地との相性は抜群。

パイ生地からは秋の人気商品である自家製の栗の渋皮煮とマロンクリームを入れたマロンパイと自家製ミートソースを入れたミートパイを作成。ミートソースはトマトソースを作成した後に粗挽き肉を足して作るもの。ミートパイのほかパニーニやミートソースオムレツに活用されている。カタネベーカリーさんの魅力はこういった自家製のフィリングを使

っているところ。フィリング類の担当は奥様の智子さん。手間を惜しまず美味しいものを作り続けるのはご夫妻の信念である。この他カレーも手作りで季節に応じて春人参・夏野菜・きのこカレー・かぼちゃカレー・ほうれん草カレーなどを展開。旬のものを美味しく提供し季節感を演出している、



ランチにはチキンのタルティーンヌ・ミートパイ・グリエール・キャロットラペ・野菜のスープ・タブナードとバゲットが提供されボリュームある内容にも関わらず美味しさにみんな完食。自家製フィリングと焼きたてパンの優しい美味しさに幸せなひと時を。

片根シェフは参加者との年齢差もあまりなく等身大の講師として質問も多数でながら終始和やかな時間が流れました。

セミナーの後半は「カタネベーカリー10年の歩み」と題してご夫妻の講演を実施。シェフが28歳の時に代々木上原に土地を購入し自宅兼店舗を建設、オープンして今年で10周年。オープン当初5歳と2歳の娘さんの育児をしながらシェフは1人で製造を行い智子さんは販売・製造補助を行い一日のほとんどを厨房で過ごすという日々が続く中、次女が病気になり入院生活に。智子さんは病院に付きっきり、シェフは長女の育児とお店の営業をこなし、これを期に作業工程を考え直し時間の使い方が変わり、智子さんは主婦としての時間もとれるようになりご夫婦とも良い流れが作れるようになったとか。仕入業者とも良い関係を保ち、八百屋さんは旬の素材を探しいち早く届けてくれる。常連のお客様の顔もスタッフみんなが覚えていて買い物時の会話も楽しいひと時。そして、オープン時からご夫妻で決めていなのは1年に1度は長期の休みを取り、家族でフランス旅行をするということ。10周年となった今年は1か月の休暇を取ることが出来た。フランスではホテルに滞在するのではなく、アパートを借りて現地のマルシェで素材を購入し自分で調理して、旬の味やフランスならではの食材を楽しみながらリフレッシュし、製品のアイデアがわくことも。バカンスを目標に日々の仕事に励み、バカンスでしっかり充電する。これからも「シンプルに美味しいものを。昨日よりも今日のパンが美味しく焼けるように」心がけながら今まで通り歩いていくのが片根ご夫妻のスタイル。



セミナー終了後は講師・助手の方々を囲んでの懇親会を実施し焼きあがった商品を楽しみつつ、シェフにはパン作りに関して智子さんにはお料理の質問をする人が多く充実した1日が終了しました。

以上