

2014年9月

セミナー活動報告

2014年（平成26年）活動

第2回製パンセミナー開催

日時：2014年9月8日（月） 10：00-17：00

場所：正栄食品工業株式会社

題名：愛され続ける商品づくり

講演会題名：ブーランジェリールボワの歩み

講師：ブーランジェリールボワ 森 朝春・葵夫妻

本文：

中野富士見町にお店をオープンして14年目・地域密着人気店となったブーランジェリールボワの森シェフ・奥様の葵さんを講師としてお迎えし「愛され続ける商品づくり」と題したセミナーを開催し会員・幹事含め50名が参加しました。

実演アイテムは長時間発酵のバゲットカンパーニュ・クランベリーノワ・季節の野菜を使用するフォカッチャ・フィナンシェ・パンシュープリーズ（飾りパンのサンドイッチ）とお店で愛され続ける商品ばかり。

バゲットカンパーニュは前日に仕込み冷蔵で一晩発酵し生地が冷たいまま分割を行う。30分のベンチタイムの後に成形・ホイロ・焼成と行うので朝一番に並べることのできるバゲット。低温で保ち、製品に甘みを保持するのが特徴。

クランベリーノワはブドウからおこした自家製酵母を使用してライ麦の荒挽・細挽、全粒粉の荒挽・細挽を中力粉と併用し食感・香りを楽しむ工夫をしている。

オープン当初、自家製酵母のパンを手軽に美味しく提供するために葵さんが考案したもの。ナイフが無くても手でちぎることが出来て、生地にナッツやフルーツが入っていて、フランスで縁起が良いとされている馬蹄形で。とシェフにアイデアを伝えて形になり、今ではこの商品目当てで来店するお客様も多いという看板商品に。少量のラードを使用することによりサククリとした食感に仕上がっている。

季節ごとにトッピングを変化させて売り場をにぎやかにする惣菜パン・フォカッチャは前日生地などを入れて発酵促進するので短時間で焼き上げることができる。セミナー当日も仕込みのデモを行ったものがランチで焼きたてが提供された。中力粉を主体として少量の全粒粉を入れ、粒々感を出している。この日はベシャメルソース・数種のきのこ・ベーコン・チーズをたっぷりトッピングして焼成。

ベーカリーでも欠かせないアイテムとなった焼き菓子からフィナンシェの紹介。

ルボワさんでは季節の味を各種取り揃え、贈答品としても親しまれている。基本の生地を手仕込みして、マロン・りんご・6種のフルーツのバラエティを実演。

小ぶりでかわいい焼き菓子の数々で秋らしい商品となった。

最後にパンシュープリーズ。飾りパンの大型サンドイッチの実演。

ライ麦入りのパンをサントノーレ用に飾りをつけて焼いてきてくださり、パンをくり抜き、スライスしてサンドする手間のかかる商品。お店では注文販売を行いクリスマスには大量に作っているという。

会員も分割・成形・サンド作りに挑戦し生地感覚を確かめながら熱心に受講。



ランチには焼きたてのバゲットカンパーニュをオリーブオイルと共に。きのこことベーコンのフォカッチャ、葵さん特性のラタトゥイユブランシュ・にんじんのポタージュが提供され、デザートには自家製グラノーラを使用したアサイーボウルが。ボリューム満点で身体も心も喜ぶランチで自然と笑みが。

セミナーの後半は「ブーランジェリールボワの歩み」と題してご夫妻の講演を実施。

石川県のパン屋に生まれ育った森シェフがパンの専門学校に通い、東京で5年働いた後にフランスで修業を。東京のベーカリーで勤務したのち2001年にブーランジェリールボワを開店。小さい子供を2人育てながらの開店準備・オープンから13年の月日が経つ中での製品の変化、お客様とのつながりなど、参加者からの質問に答える形で話は進んでいきました。パンを作るのは森シェフで、販売を担当するのが奥様の葵さん。ブーランジェリールボワのファンは「俺の作るパンが好きなんだ」とシェフは言い、「私の笑顔の接客が魅力でいらしてくださる」と葵さんは言う。と言いながらもお互いの仕事ぶりを尊敬しあっているのが見て取れるし、育児も分担し子供達の小さい時期を4人家族で乗り越えていたという。

フランスパンを焼きあげてはラスクにする日々が続き、フランスパンでは売れないのにラスクにすると売れるという職人にとって嬉しくない現実も受け入れながら、お客様に愛される商品を産み続け、変わらぬ美味しさを提供し続けるお二人。

夫婦でずっと寄り添い、長続きできる秘訣は奥様がパン作りをしないから技術的なことで衝突しない。というのも利点の一つであるらしい。

独立志望の参加者にとっては先輩の言葉が頼もしく、勉強になり聞きたいことはまだまだあるのに・・・時間はきてしまった。

最後に葵さんが子育てと開店を同時にやっていたので、子供が小さい時のことをあまり覚えていない。会員で小さい子供を育てている人は子供との時間を大切に過ごして欲しい。

仕事は後でも出来るから今の子供の成長をしっかり見ていて欲しいと自身の思い残しを参加者へのメッセージとしてくださった。



セミナー終了後は講師ご夫妻を囲んでの懇親会を実施し焼きあがった商品とチーズとワインなどを楽しみつつ、会員同士の交流で盛り上がり充実した1日が終了しました。

以上