

2014年10月

セミナー活動報告

2014年（平成26年）活動

第3回製パンセミナー開催

日時：2014年10月16日（木） 10:00-17:00

場所：日本製粉株式会社 東部技術センター

題名：お店のヒツミ大公開！！

講師：ブーランジェリーセイジアサクラ 朝倉 誠二氏

本文：

港区高輪にあるブーランジェリーセイジアサクラのオーナーシェフ朝倉誠二氏を講師としてお迎えし「お店のヒツミ大公開！！」と題したセミナーを開催し会員・幹事含め47名が参加しました。

実演アイテムはフォカッチャ・自家製ゆずの酵母を使用したゆずの菓子パン・アロマホップ食パンの3種類の生地を活用したバラエティ。朝倉シェフのパン作りの基本は自家製の液状の種を使用するところ。小麦粉の次にたくさん使う材料である水に香りを付けパンそのものに特有の香りを楽しむという発想。フォカッチャはレーズン種・菓子パンはゆず種・食パンはビール種と求める香りによって種を使いわけ。

前日に仕込んだ生地の分割や成形からの実演。フォカッチャの生地は1つの生地から焼きこみ調理・甘めの商品・サンドに至るまで18ものバラエティを披露。

同じ生地から多くのバラエティを派生させることは一般的だが、朝倉シェフはさらに効率化を考え、成形した生地をホイロに入れその後リタードに入れ生地の発酵を中断させお店の売れ行きに合わせてリタードから仕上げをしてオープンへ入れ、いつでも焼きたてを提供できるしくみ作りをしている。フォカッチャはチーズを包んだものをベースとし、焼成前にフィリングや成形の方法を変え、同じベースからカレーパン・バジルチキン・ごぼうサラダ・ピゼッタなど多品種の物を1枚の天板で焼き上げることが可能になる。ホイロ後にフィリングを包んだり、成形したり、参加者全員驚きの作業工程。

リテールベーカリーの長時間労働を改善すべく、朝倉シェフは独立前から様々な方法を考え、今の製法”ready to bake”を確立し独立時から続けている。

熟練の職人でも入社間もない職人でも同じ効率で作業が出来るように、難しい成形や手間のかかる成形を避け、作業性の良い生地作りまで配慮をし、経営者としてやらなくてはならないことを考え、実行している姿は学ぶべきところが多く、参加者は目を輝かせて受講。



ランチには焼きたてのフォカッチャと共に西麻布のレストラン「ミサーゴ」よりブイヤベースが提供され、魚介エキスたっぷりのスープに熱々のフォカッチャを浸しながら、幸せなひと時を過ごしました。

セミナー後半ではお店の一番人気のカレーパンの焼きたてを試食し、人気のヒミツを知った後はさらに美味しさを感じる。パン屋は美味しいパンを作ることに注力し、フィリングやクリーム類はメーカーの物を上手に使い、焼きたての回数を増やし、お客様を満足させる。というのがシェフの信念。メッセージあふれる実演アイテムに多くのことを吸収できました。

セミナー後半講演の部では、シェフの歩んできた道のりのお話を伺いました。

20歳の時にいつかはフランスで働くことと決め、26歳で渡仏。ベルナルガナショーやメゾン・カイザーと言ったパリの有名店で苦勞しつつも徐々に実力を発揮し、今につながる出会いの数々に恵まれた。帰国後メーカー勤務を経て2008年に独立。ベーカリーだけでなく、メーカーで勤務したことにより物事をより様々な面からとらえ、広い視野を持てるようになったことがお店づくりにも生かされている。

最初は1人で製造をしていたお店も人気店となり社員が増え、近隣のお客様に支持されている。パンを作る職人として・お店を運営する経営者として常に楽しさを持って仕事と向き合う。歩みを進める中で迷うのは人と同じ道を歩こうと思うから。自分が開拓していけば迷うことはないというポジティブで明るいシェフの姿はとても清々しく、明日への活力となる言葉をたくさんいただくことが出来ました。人気店のオーナーとなった今でも今後の目標をしっかりと定め、前進し続ける姿に自分も「もっと上を目指そう!!」と刺激を受けた講演となりました。



セミナー終了後には講師を囲み懇親会が行われ、焼きたてのパンを食べながら会員同士の交流を行いました。

以上