

製パンセミナー開催

日時：2010年11月16日 10:30-17:00

場所：株式会社愛工舎製作所

題名：天然酵母と石窯ピザベーカリー「プルクワ」の売れ筋人気商品

講師：プルクワ 神田淳氏 神田晴美氏

2010年最後のイベントとして株式会社愛工舎製作所さんのセミナー会場をお借りして湘南でリテールベーカリー「プルクワ」を運営する神田ご夫妻を講師にお招きしてセミナーが開催され会員約40名が参加しました。製パン実演ではカンパーニュ、リュスティック(カンパーニュ生地フルーツやナッツの具材を練りこんだもの)、ピザ、プルクワ野菜畑の仕込みや成形の合間に製法のポイントや神田シェフのこだわりなどのお話を伺い、参加者からは熱心な質問が飛び交っていました。神田シェフは多くの製パン講習会に出席し、その都度学んだことをお店で実践しご自分のアレンジを加えたり、休日に洋菓子を訪れ素材の組み合わせなどを学んで新商品の試作を行うと女性スタッフの意見を聞き改良を重ね新しいアイテムとして販売されているというとても熱心な方でした。



ランチタイムには焼成したパンを熱々の野菜のパニーニや女性好みの野菜のパン、お店でも人気商品のアボカドとレモンのスクーンなどが供されスープやサラダと共に参加者一同楽しむことが出来ました。

セミナー後半には「大好きな湘南の地でベーカリーを開く夢を叶える」と題して講演を行いました。高校生時代に出会ったお二人の半生、ご夫婦で力を合わせて行った湘南店オープン秘話、ベーカリーのオーナーとしての生活だけでなく3人の男の子を育てる親として心がけている事などお話を伺い参加者は興味深々で聞き入っていました。奥様の晴美氏はサントノレ会員でもあり、ベーカリーでの仕事と結婚・出産について悩みを持つメンバーにとって心強い先輩であり参考になる事が多々ありました。講師のお二人の温かい雰囲気会場にいる人みんなを笑顔にしていました。シェフの淳氏はお客様のニーズに合った商品作り、心を込めたパン作りを徹底させ売り場では奥様の晴美氏が笑顔で真心のこもった接客をする。これがプルクワさんの人気の秘訣の様です。



セミナー終了後の懇親会ではナポリタイプのピザ 2 種類（トマト・ブルーチーズ）を次々と焼き上げてくださり、熱々のピザと焼きたてのパンの数々に参加者は魅了されつつ会員同士の交流や講師を囲んでの質問などに花を咲かせていました。会の終わりにはシェフからの一足早いクリスマスプレゼントとして赤ワインのシュトーレンがお土産に配られ、参加者は更なる笑顔で会場を後にしました。