

## 第 1 回製パンセミナー報告書

開催日時：2015 年 4 月 14 日（火）10 時～17 時

場所：日清製粉㈱ 小網町加工技術センター

講師：成瀬正氏（トラン・ブルー）、紙ノ原紀子氏（パンブティックピエニュ）

製パンセミナー：「人気店に学ぶ物づくり・店づくり・人づくり」

講演会：「夢を現実にする方法」

2015 年最初の製パンセミナーには、岐阜県高山市のトラン・ブルー、成瀬正シェフ、そして成瀬シェフの元で 8 年間修行の後に独立し、岐阜県中津川市でパンブティックピエニュのオーナーシェフとしてご活躍されている紙ノ原紀子シェフをお迎えしました。

会場には両シェフの技術を実際に見てみたい、お話を聞いてみたい・・・という会員 52 名が集い、お二人の実演に熱く、真剣な眼差しを注ぎました。

成瀬シェフには T-バゲットとバゲット生地からフルール、リュスティック、クロワッサン、クロワッサンノルマンド、そしてガトーブリオッシュコンテを実演して頂き、紙ノ原シェフにはクロワッサンを使ったパンペルデュ（「ラムレーズンサンド」、「カカオフランボワーズ」）の実演とともに、バゲットにあわせるディップやジャム、焼き菓子もご紹介頂きました。

バゲットやクロワッサンは会員も成形に加わり、焼き上げたものをランチにしました。シンプルな素材でありながら、深い味わいと甘みのあるバゲット・・・。「こんなに甘みが出るんなんて、信じられない！」と驚きの声が上がりました。また、バゲットにあわせる「トマトとしそのオリーブオイルマリネ」も、「トマトはいつもバジルとあわせていましたが、しその相性もすごく良くて、バジルよりも食べやすいです！」と大変好評でした。また、クロワッサンとクロワッサンノルマンドでは折込みバターの割合や層の数を変えることで食感や風味の違いを感じ、ガトーブリオッシュコンテは「焼きたて」と「前日に焼成して冷やしたもの」で味わいを比較しました。それぞれの美味しさを楽しみつつ、「技術や理論の探求」と「美味しさへの好奇心」がパンの可能性をさらに広げることを体感しました。

「同じ物を 2 個買って頂くにはどうすれば良いか？」成瀬シェフはそのようなことを常に意識していると言います。「美しく作ることももちろん大事。そして一つ一つをきれいに陳列することや接客もとても大切・・・。」シェフの繊細な作業に込められた想いも伺うことができました。



講演会では成瀬シェフからはスタッフ育成のお話、紙ノ原シェフからはトラン・ブルーでのご経験や独立に至るまでのお話などを伺いました。

長期間、何度も試作を繰り返して完成したパンドーロ。スタッフ全員が自信をもって発売したのに、当初は思うようには売れてゆかない状況でした。そんなとき、スタッフの一人がパンドーロをスライスし、カーネーションを添えて母の日の贈り物にできるように考えてくれたそうです。何気なく、そっと、そのような優しさや思いやりを見せてくれるスタッフあってこそトラン・ブルー。周り人が喜ぶことを自然にできることが、とても大切なのではないか？そして、わざわざ岐阜という地で働いてくれているスタッフに対して、「トラン・ブルーで仕事をしているからこそ経験できることも作ってあげたい・・・。」と年に一度、スタッフを連れて星つきのレストランで食事を楽しむ・・・。そんな成瀬シェフの想いが、素敵なスタッフを育て、素晴らしいパンづくり、お店づくりに繋がっているのだということを感じました。

紙ノ原シェフには会員の方から、「独立も考えていますが、この先、どのようなタイミングで踏み切れれば良いのか、迷っています。」と相談される一幕もあり、シェフからは「自分が作りたいパンやお店のイメージをできるだけ具体的に持つこと。そして“今の自分がそのイメージにどこまで近づけているのか？”と考えることが独立の判断材料になるのでは・・・？」とアドバイスを頂きました。

「パンブティックピエニュ」の「ピエニュ」は「素足」という意味で「自分が作ったパンを食べてくれた人が、素足になったときのように心地良く、くつろいだ気持ちになってほしい・・・。」との想いが込められているそうです。そんな紙ノ原シェフの温かく誠実なお人柄が伝わってきて、会場も和やかな雰囲気にも包まれ、「トラン・ブルーには“紙ノ原さんがいるから・・・”と来店してくれるお客様もいらした。」という成瀬シェフのお話が領けました。会員の方々にとって、大きな目標となる素敵な先輩に出会うことができたと思います。

最後に、本セミナーのために遠方よりお越し下さいました成瀬シェフ、紙ノ原シェフ、そして会場をお貸し下さいました日清製粉の皆様へ改めて心より感謝致します。

以上