

# ル・シユクレ・クール

2005.11.5 NO.11 TEL:FAX(06)6384-7901



私の好きな「秋」が年々短くなっています。気がついたら1月。今私共々冬の準備など出来ていません。いつラジオから山下達郎やら、ワム!!やらのクリスマスソングが流れてくれるかとドキドキしております。さて、そんな私たちのお知らせがあります。毎日が文送「ちゃんと3いよいよ」にて当店を取り上げて丁真く運びました。放送は11月21日(月)夕方5時からです。撮影は草月の9時から夜11時頃までと長時間に及びました。当店の裏側をきちんと撮りたいと言って下さった。プロデューサーの方の意と私共の想いが皆様にどのように伝わるのか。非常に楽しみです。放送日翌日からは大量生産が出来ないのに、迷惑をかけするかと思ひますが、しかし、大量生産が出来ないのに一時ご迷惑をすまし宜しくお願いです。

お世話になつている皆様に、何卒、ご了承く丁真けますようお願いです。

何卒、何卒、何卒想などもあつた聞かせ原真えて幸いです。

# ル・シユクレ・クール

私の知り合いか、なぜか時期もがたまり、続々とオーフン!!その中の3店をご紹介させて頂きます。お近くに行かれた際には是非!!

**[1] L'API (ラピ) イタリア料理店 | 11月1日 OPEN!!**

住所…大阪市西区京町塙 2-3-4 サンマート2F  
TEL:FAX…(06) 6447-7884  
マダムとパリにて矢口リラ。聞けば「主人が福島でシェフをしているとの事。そのシェフと私の友人のパティスエが友人…と世間には往来いはあ」と痛感したて出会いでいた。

**[2] GARBO (ガルボ) イタリア料理店 | 11月21日 OPEN!!**

TEL:FAX…未定 (詳細は決まり次第ご報告致します)  
シェフの実家が当店の裏らしく「吹田にうまい店がない!!」と熱烈ラブコールし、五ヶ月前に決心して丁真きました。特にヒビ根在住の皆さん!ロ平んに手前「行へ下さいね(笑)」(当店のパンも出ます!)

**[3] フランス料理店 | 12月へ来年1月 心斎橋にOPEN予定!!**

有クロレストラン出身のシェフが昔からやりにかた、「ビストロ」スタイルにて独立。当店に自ら研修参に来られるほど、食事に対するパンの重要性を考えられる数少ないシェフのひといでます。乞うご期待!!(当店のパンも出します!)

**● 店主 ●**  
**皆で参考えづら! テーマは食育!!**

…てナリませんか?字を見ればもちろん検討はつきますが、今回は、前回のエピローグから「必要性について考えていい感じ」と思ひます。

前文に、始まり、全4章、33条にも及ぶ、内容です。国も避けずして今年の6月に「食育基本法」が法律 第63号として認定されました。前文に、やらばきやと思ふことか?と、思ひます。太事でしょ。ます手始めとして今年の6月に「食育基本法」が法律 第63号として認定されました。(903年奉祝新開編集長である村井玄春氏が連載していた人気小説「食道楽」の中では「小児には德育よりも智育よりも体育よりも食育が先。体育「德育の根元も食育にある」と記述しています。説得力があります。何より、わかりやすい(笑)では、もと具体的に日本の食玉環境の荒廃を表している数字をあげてみます。残飯廢棄率は世界一で25%にも及びます。これが何で「ヘミヘミ」とビンと来ないでしょ。地球上には64億人が住んでいて、そのうち満足に食べられる人は5億人。64億人の中で「こじに5億人です。その5億人の中の8%の中に1億2700万人の日本人(ほぼ全員が含まれる)です。その有難さが当たはり前と化し、自分はそんだけに豊かじゃない」と思っている。よく聞いて(見て)下さい。日本人が廢棄している食料量だけで、地球上の1500万人の人を食(餓)から救えるのです! 美味しく考えなくてやれることはあります。余談ですが、世界の高校生に「先生意見を尊重しますか?」このアンケートミミから、アメリカ、韓国、中国、EU15ヶ国でもタリルの差はありませんが、「Yes」、「にいそうです」というのが80%以上になります。ところが「日本はちゃんと21%と最低でした」。ちゃんと50%を害するが、この国家的危機を脱する為、次号には

# Joyeux Noël

## ル・ショウクレ・ケール 通信

クリスマスの発酵菓子 ショートブレッド  
ペラザウカ 女子言語発売中!! ダーリンな  
言葉でおい王すのでお早目に…。

2005.12.16 NO.12 TEL:FAX 6384-7901

毎日放送「ちちんぶり」の景行録もありあえず  
落ち着いてきたのかな? といつもこのビデオ。気がついれば  
(笑)皆様にはタリクトよりもご迷惑を  
お掛けしたのですが心苦しく思ひます。あろ程度の  
予想はしていたものの、とても職人2人で受け取れる反響  
ではありませんでした(笑)週間には30分も寝れず、(笑)さて  
やりますが、ついに(笑)笑い事じゃないですか。申し訳ございません  
ました。(笑)笑い事じゃないですか。お越し頂いたにも関わ  
らず、お自分でものがなかなかにお客様に近づけていつでも  
来られるから、クロワッサンをお分けしてセーフにお客様がいらっしゃ  
しゃいました。このは場をお貸りして再度おれを申し上げます。  
良い職人良いお客様の店舗は育んでいきます。おへ達も  
元気張らないと。ヘルペロで渡れきったにじに潤いと  
またまだ元気張らないと。見事なフルーツが(笑)に彩りを添えます。

**Broche des Rois**  
ブリオッシュ・ド・ロワ 260yen

柔らかいフレッシュの生地に、  
ケリー・オレンジ・レーズン、アップル、(インを練り込んだ)  
クリスマス限定のパン。(見た目)大人の味です

**Pain Noël**  
パン・ヌイユ

クリスマスのリースをイメージして作られました。おまけに彩りを添えます。



## おめでとう! テーマぱぱ食育!!



年内最後の「シェクレ通販」「しつけ」について語るには、大きくなっ題をチョイスしてみました。正直、1年中店にこもって子供と接する事のほとんど出来ない家庭の人間が、「しつけ」に大きな変化おこがましいのですが、今日…かなり元気元気長、で考えて書きました(笑)一緒に考えて貰ければ幸いです。「三つ子の魂百まで」と言われるようになります。この時、其月に出来ることで重要な刺激を貰えなければいけないといふ本の一節をご紹介します。とにかく本物の刺激を与えることが重要で、少し幼児期は、決して書きません。3歳までの育児見本は決して書くべきで、年長と一緒に見かけます。とにかく本物の刺激を含めます。この時、自然、絵画、もちろん、外國語も含めます。中でも重要な刺激はしつけです。主張に従って厳しくしつけをされてるご家庭も多いため、虫がよそぎますよね? また反対に自我が芽生える1歳半から良い刺激には音楽、自然、絵画、もちろん、外國語も含めます。この時は主張に従って厳しくしつけをする子供の姿は本当に良い育児なのでしょうか? いつも怒られてばかりの書いていることはもともと大切だのですが、実際毎日厳しく怒られる子供は本当に育つと思うのはありますか? 子供がのびやかで想像力豊かな明るい子供に育つことを書いてあります。しかし、それはそれで、王見実はどうでしょう? 子供を親の奥い通りにさせようとするのではなく、子供を信じることが大切ですと著しています。しかし、それはそれで、王見実は簡単ですが、怒らすしてしつけが出来るでしょうか? 子供たんて親見がして欲しくない事ばかりするのですから…。うへん…本当に理想を書くのは簡単ですが、100人育てて100人同じ子供にいる言葉はいります。つづきは来年もち越します!

Saint Valentin

通  
言  
ル・シユクレ・クール

### • Petit pain cœur chocolat blanc au fraise

(ブリノ・パン・クール・ショコラ・ブラン・オ・フレーズ)  
…おなじみの／パン・クールにホワイトチョコと  
セミドライのイチゴをあらいました

### • Croissant tordu

(クロワッサン・トルティエ)  
…クロワッサン生地にフランスベーグオレジンを  
はさんでねじり、それをホワイトチョコ、ピターチョコで  
コーティングしてみました

### • Pain dépicé du Chocolatier de la maison Valrhona

(パン・デビック・デュ・ショコラティエ・ド・ラ・メゾン・バロナ)  
…ヴァロナ社のチョコを使いました。パン・デビック他数種…

2006. 2. 4 NO. 13 TEL: FAX 6384-7901

年が明けたと感じたら あっという間に 2月ですね。  
このまま書かばれていいかな…とも、鬼いまじにが  
ほんの数秒(笑)の丁寧さのところを知りませんか?」の声に  
しょりもなく書くことにしました。(本当に書く予定  
でした)が年始に体調を崩しまして2月になってしまいました。  
また今年も、忘れずに毎に(笑)出してます。  
ところで、内話を事ですが、長い間 店を手伝ってくれた  
スタッフの「まちちゃん」(マダムの妹なんです)ですが、1月末を  
もちまして退店することになりました(女性として、お腹の  
大きかった子と言えばばわから方も...)頼重(まこと)の  
お客様と会えなくなること、新しくお客様との新しい  
出会い、それが出来なくなること、本人とともにさめしがって  
おられました。まちちゃん、元気な赤ちゃんを産んで下さい!  
それでは、遅ればせながら、今年も宜しくお願ひ致します

店主

# サウナ音で聴くえふう! ラーロコロカハは食育

その4  
しつけ

何のことだ? いかたれてしまんか? (笑) 食育と題材に今は「ひつけ」というテーマを挙げていますが、このテーマを調べていてたくさんの育児法があつて、たくさんのが出版されていて、そしてたくさんの方が悩んでいることを知りました。そこで、そういう育児法やらを紹介しようと思ひたのですが、ちどりと「待て下さい! 何かね。育児法やら、親見の理想や方針をあてはめているようなら気がします。そしていつしか押いつけることをしつけて基が違ひし、自己満足に落ち入る。その結果、結局満足にされない子供が増えていく、と思いませんか? ま、私自身は育児見法やら何やら語の出来るレベルにははずがながら達している。仕事のせいにする気はありませんが、20歳からこの世界に入り、最初の店に5年間。そしてその後半年に1店のペースで4店舗。ひとり多くは商品統合替えを言い渡され、ムツムツトキは始発で終電の生活もいつか当たり前のようになります。その間、家族はどう思ひで過ごしていました。次女が今年小学生になりましたが、考える余裕もありませんでした。次女が今年絶衰弱、七並べと連敗しました。その時は後で泣きながら、寝ました。でもね、見てても七・五・三などわからず、6歳にならざる見ても、見てあげることなど思つてすねの笑ひの顔も、ちゃんと見てあげることができます。大好きなんじゃないですか? それが根柢にあって、その上に育児法やら親見の理想などがありませんか? 「あれませんか? 每日一緒に過ごせますか? ですが、日々のからわたりやからお来るに決まる」と言う方がおられるかと思いますが、目にへつてるので見てるのとは違います。タレントの島田紳介さんが何で言つました。「子供も子供やるの初めてやから今まで当たり前」で、も俺も見見るのを強調しました!! P.S. 今回はお見苦しい所をお見せします。

### ① "3月3日(金)OPEN決定!!

以上前ににも、ご紹介させて頂きました、「リストラがいいよいよオープンとなりました!」当店のパンから出る予定ですが「お祭りに...皆さん、是非お立ち寄り下さい。

### ② Biistro de Yoshimoto

(ビストロ ヨシモト)  
大阪市北区中津1-5-3  
TEL & Fax 06-6377-5513

### ③ "新しいスタイルが中間入り!!

2/5(日)より、製造兼サービスのスタッフとして、坪内さん(山口県出身の女の子)が入ります。皆さん宜しくお原意、宜しくお原意、宜しくお原意、宜しくお原意です。

# ヨーロッパ春の新商品!!

通信  
ル・シユクレ・クール

- ・ フィラデルフィアチーズ...180yen  
作っていても「春が来に来た」と思ふ柑橘系の  
人間に、ツバキセレ
- ・ ハーフ・ドーナツ...150yen  
セイコワのやわらかは生地にオーブントヨコを練り  
こんだ! 4月の復活祭用のパン
- ・トマト...2006トマト...240yen  
今年のトマトサードの生地はシバタ。生ベーコンの塩気気に  
春キャベツの甘みと食感が楽しいパンになりました。
- ・パン・オ・ハーベン・ア・ラ・ブレッドサヴァン...190yen  
ピレメサンチーズが溶けてムチ肌になったに生地の中からそら豆の緑味が春を感じます
- ・ハム・ドーナツセシヨン...240yen  
コクのあるライ麦の生地に香ばしいローストアーモンド  
焼魚感しくて新たにカカオ豆で苦みをプラス。  
それをもフランス産のビターチョコがひとにまとめます。  
平日限定商品です。

2006.3.5 NO.14 TEL/FAX 6384-7701

Bistro de Yoshimoto  
(ビストロ・ド・ヨシモト)  
3月3日(金)にOPENしました!!

逃げました? 逃げました? 2月(笑)1月は行く  
2月は逃げる! 3月は去ることなく言いたいのです。  
かたいう間に3月。ひと雨ひと雨春に近づいてきて  
ますが、まだまだ気温差も激しく、体温調節も  
難しい、季節。皆様お身体には十分注意をつけて  
下さい。さて、当店のパンやタルトも、春めき、タルトではハーベンという聞きたれない  
食材をも初登場! (ハーベンについては下記を参考にして) 是非、この機会に訪ねて下さい。

店主

Rhubarbe... 見た目にはさき、味はりんごのようだが  
感じ...。レモンにもなじえられる酸味  
と砂糖を加えて加熱する調理法から  
果実の一種と思われがちですが、野菜  
の一種です。ヨーロッパではとてもポピュラーなんですよ!

- ・ハム・ドーナツセシヨン...240yen  
春が出てしまったので、「やけ」も「やけ」も「やけ」  
おかえに行ってしまった「食べること」を楽しむことを  
レストランなどでの「食べること」とはまた楽しめません。  
他人にてナーや気くばりで育ちを貰ふのが、「やけ」  
行われることが多いです。そのマナーでもあります。  
その強いものが「やけ」にはあります。正しい味覚を形成する  
恐い一時ともあります。近年、柔らかいもの、味の強いものが「やけ」  
になり、「やけ」の発育が遅れる。喉頭の発育が遅れる  
ことによる時間、すなわち舌に炎症がある時も「やけ」の味覚が  
生まれません。まずはヨイストで柔らかなものを与え、柔らかく  
してからおからかと言ふと舌に角虫がある時も(こぶ)、味覚が  
遅れるからです。しかし味のついている濃い味の料理が「やけ」  
の味を認識する間もなく飲まなくてはいけません。  
次回では「歯むき」との大切さを少しでもわかつて貰えるよう元気張りたいと思います。ご大事なところなのでお問い合わせれます(笑)

そのつけ  
しき

ある女優さんが、映画のワンシーンについて語りました。古い洋食館での晩餐のシーンはどつしても「食事のシーン」です。食事の箸を使いたとか、どつしても食べる時舌でつかむ時の箸を使いたとか、「樂ひいで食べる食事」と家など「命のことで重要な食事」と共に見抜かれたり、その逆に他人の一つの「やけ」に幻滅したりする怖い一時ともあります。男女が「やけ」で何故でしょうか? 素直に「やけ」でしかいません。幼児の発育が遅れる原因には「やけ」から「子供が食べられる柔らかいパン」にあります。幼児の発育が遅れる原因には「やけ」から「柔らかくしてからおからか」と言ふと舌に角虫がある時も(こぶ)、味覚が遅れるからです。しかし味のついている濃い味の料理が「やけ」の味を認識する間もなく飲まなくてはいけません。  
次回では「歯むき」との大切さを少しでもわかつて貰えるよう元気張りたいと思います。ご大事なところなのでお問い合わせれます(笑)

# 春が来ますよう! ヨーロッパは食べて春を育む!!

すみません  
皆、言えます!!  
パン足りなくなってると思います!!

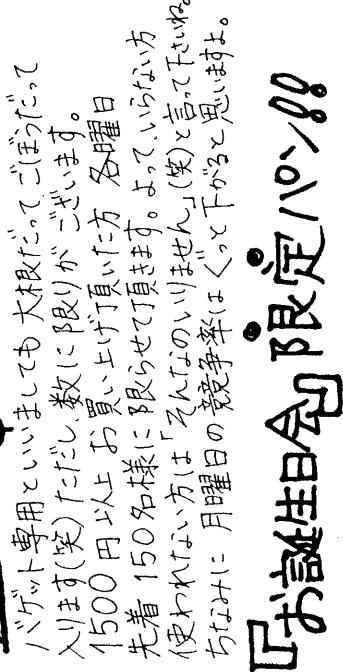
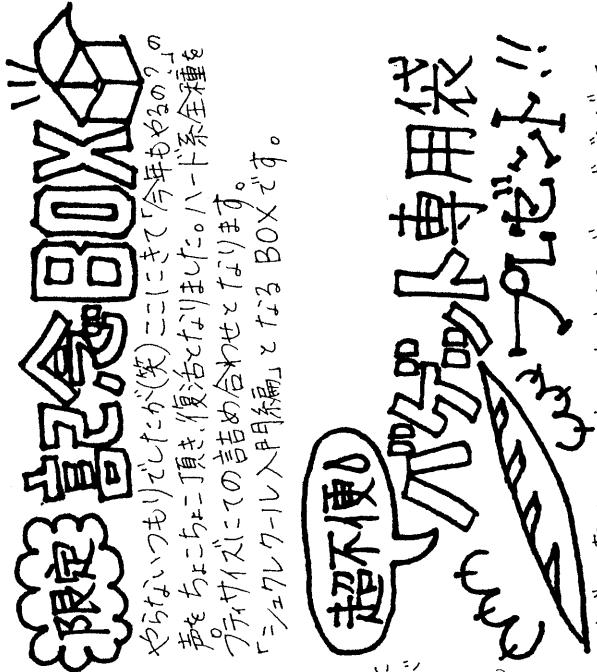
えらそうに見出いにすることではございませんが(笑) 現在、何のイベントもたない週末ですら、生産量も いっぱい いっぱいです。  
「あと 作つたら ええやん」とよく言われますが、夜中1時、2時まで仕込みに追われ、朝明は4時過ぎには重きが出します。週末のどこにもっと作る余裕があるのでしょうか? 現在、打開作としましては、拡張もしくは移転云しかございません。物語、どちらも出来ません(笑) そん時は大熊にカロス、「2周年」のイベント。店も私達もパンします。本当に上記の理由で「逆に」皆様のご迷惑にならぬで「何もしない方が...」との声もあつたのですが、ごく一部「今年はどうするの?」と楽しみにしていたがいるお客様もおられることを知り、開催の運びとなりました。皆様にお渡し出来よう最善をつくします。

## ル・シユクレ・クール 選

2006.4.8 NO.15 TEL:FAX 6384-7901  
祭 2周年!!

ハート系の日々  
20% OFF!!  
※4/5(土)・16(日)・17(月)の3日間限定!!

去年に引き続きましての 年に一度の割引きです。



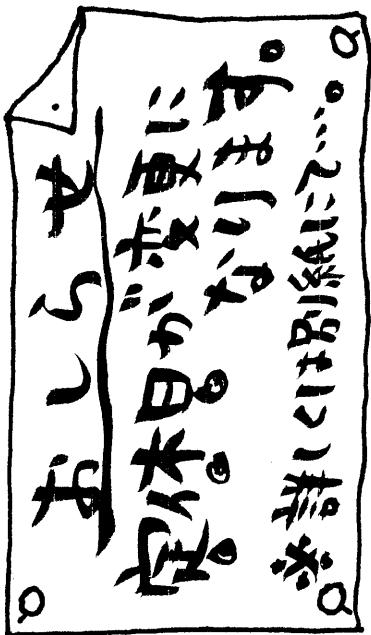
これは未だ未定ですが(笑) 少量にたまるとには思いますがこんな時しか出せないものを楽しんで頂ければ...と思っています。

## Petite リュクルコロス

① 4/12 発売 「美食の玉様 100分編」 来栖 けい 著

② 4/16 発売 「ロングインタビューでいたい... 5時間」 著名不詳(笑) 旭屋出版

③ 4/22 発売 「あまからチカラ」 表紙及び巻頭特集 1発目!



店主

私は事ですみませんが、丸2年が経ちました!!  
この際、春さんの桜がさだのという時世の旬には省略します。(笑)  
「あ、!!」と言う間の2年間が、..と感傷にして(笑) ひたりせて丁真きます。正直「よく続けてこれからいこう」というのが本音です。ここまで「フランス」にかけていたところが、ここ岸辺において何とかなり立っているのは、足を運んで丁真しているお客様が、ここに、食飽きずに足を運んで丁真しているお客様と一緒に、お食です。お一人お一人に感謝の念で一杯あります。そこで、ささかですが、日昨年同様(15日)、(16日)、(17日)の3日間に限りまして、(笑)、書り写(すみません...) その他(詳細は右記にて)を用意させて丁真き、「お誕生日会」とさせて丁真きます。  
よう、2年ももったいなしに(笑) 温かいお言葉(笑)と共に遊びに来て丁真ければ幸いです。最後に(笑)、遊来年またこつして「3周年」と書くことが出来るよう、融通のきかない小さな店で、ご迷惑をおかけすることもあるがと、思ひますが、スタッフ一同、店と一緒に成長して行けたらと思つております。何卒宜しくお願い致します。

バゲット専用といいましても大根だとしてごまうだってあります(笑) ただし、数に限りがございます。  
1500円以上お買い上げ頂いた方に、各曜日先着150名様に限りません(笑)と書いて下さいね。  
使われない方は「そんばのいいません」と書いて下さいね。

「お誕生日会」限定バゲット

# 店舗紹介

ル・シュクレ・ケール 運営

2006.5.20 NO.16 TEL:FAX 6384-7901

開催まで1ヶ月をセカリましまして、サッカーワールドカップ。皆さんご存知かと思ひます。前回開催から4年間、選手個々が「様々さま」その4年の歳月を過ごし、迎える大舞台です。実は私もその4年の歳月を見てきました。ちょうど渡仏前に資金を貯めめる為にパンを作ることから1年離れて運送業とかけもしていき1年半期がたっていました。その時はフランスに行けるかどうかも働けるかどうかもわからぬ中での毎日でした。もちろん4年後こうして店をもてる二件なんて想像すら出来ませんが、今好きなことを仕事に出来ていました。その後どうぞねえ。。。と、今好きなことをがら再認識しています。

## ◎ なぜ生まれましたか? 食育

僕が生まれました(笑)いやいや。先月は2周年の告白やら何やら、日間のからこの期間がけずれてしまいますが、えと...そろそろ最終回ですかね。具体的に「口噛む」という效果について語りたいです。今の食生活は時間のはさや軟食化など歴史が極端に少なくなりっています(単純前の1/2以下)口噛むことによって食べすぎを防ぎます。勿論おじの発達も良くなり、言葉の発音もはっきりさせます。食べ過ぎたときに食べても胃の負担にもなります。噛み始め、舌の上に長くとどめることで、食物本来の味もよく噛みます。虫歯や歯周病の予防にもなります。難しい言葉になりますが、食品中の糖が性物質を無毒化するといふことです。唾液中のペリオキシダーゼが「食べ物の中の糖が糖脎に変化する」の交力用です。でも、ただ単に噛むのではなく、たくさん噛むことがからだの為にとても重要なことです。人は生きるために、楽しながら食べます。そして食卓にはいっぱいの感謝が「あらじゅういわいの感謝」。そして食卓を育てる太陽や水、もっと身近などうせ、食べながら、きちんと意識して食べましょう。そしてお母さん。美味しいものを毎日作るのはお母さん。美味しい人、物への感謝。当たり前にあります。当たり前の人、物への感謝。当たり前にあります。しかししながら、この2つの言葉、きちんと見直すsigeでも立派な食育となりえます。ごちそうさまでした!」この2つの素敵な言葉、最後に思ひました。

# 「良い店は、良いスタッフよ、で育てられる!」

by ...誰?!(笑)

修業時代、いつ誰に言われたのか、もう残るフレーズがあります。(笑)以前に置いたかと言いますと、先日、発売されいやらしくも「美食の王様」という本にて、当店、全国総合第3位の評価を頂きました。勿論個人の主観もござりますので、まんまと、「私が嬉しかったのは「総合」の2文字なのです。

私の「シ」の「シ」、単体が評価されただではないということです。★☆☆マークは「コンセプトがしっかりとお客様要要素を超えて、衛生的的な美味しさを出逢えるお店(つけ入るスキが全くない)」と書きました。勿論コメントが著書から添えられています。うちはスキン십니다。やりたいことの一部しか実現しておらず、このようすがコメントを丁寧にする店には客観的に見て思ひません。しかし元気長くこれまで見て思ひます。

言及してくれている文章は率直に嬉しく思ひます。そこで、思ひ出しどのが上記のコメント。改めて用意に書きまして。「この間の「シ」の意味として、沢山のお客様の顔が目に浮かびました。「まだ顔色白くなはてへん? (笑)」「G.W.はちゃんと休めんなの?」「バイトさせてもらえますか? 初めてイ士事でお金ももらうのはここで、もういたいんですけど(まだ川大学生の女子です...)」つかつかか、伝えることは出来ませんが、そんば何げない一言で「たままれてしまつのが、職員一人一人にじから感謝をしつつ、これがうち商品とお金ではなく、心と心のやうにしていいけだら」と思ひます。

とても重要なことです。人は生きるために、楽しながら食べます。そしてお母さんや農家の方々、また、それらを育てる太陽や水、もっと身近なところで、彼らを買つために元気張っているお父さん。美味しいものを毎日作るのはお母さん。美味しい人、物への感謝。当たり前の人、物への感謝。当たり前にあります。しかししながら、この2つの言葉、きちんと見直すsigeでも立派な食育となりえます。ごちそうさまでした!」この2つの素敵な言葉、きちんと見直すsigeでも思ひました。

# 夏期限定!! リゾート登場

・ フィーデル・スニット 180yen

パン、マンゴー、ヨーグルト、オレンジ、アップルなどのハニーミンブレーツが入った南国の香り漂う。

・ パーナ・サバゲー 210yen

ナチュラリのワカメ、アンチョビとデギル、ピクルス、パンが好相性の万能の万能の香り漂う。

・ エグゼティック 220yen

生地に練り込まれたオールスパイス、黒胡椒スパイスが刺激的。パイン、レモンとピスタチオ、カシューナッツが優しくまとまります。

・ クラシック 200yen

やわらかいブリオッシュの生地に、夏季にはマジーグが入ります。

・ バカラ・シニ・パウデ 220yen

ブリオッシュの生地にドライのメロン、キウイ、ピタッフルココナッツが入ったまさにパラダイス(パラダイス)なパン。

・ ニューラ・ラ・クーレ

夏場は、律子的な問題もありお休みさせて貰いましたが、また来れます。また秋は真剣勝負させて貰いますのでお楽しみに!

## 今月もやります!! ホットドッグ・ラーメン

# 夏期限定!! リゾート登場

2006.7.8 NO.17 TEL:FAX 6384-7901

始めに機械の故障(にほ)! 10日間程度クロワッサン系の製造が出来なくてはリズム山のお客様にご迷惑をおかけしねことお詫び申し上げます。

思いおこせば、この機械... というか、うちの店は、(まだ)この機械や作業台を中心として Yahooオークションで販売しています。そこでお金がつかないから(笑)

オーブンさせねどもや、と。全額借金中古ばかりのヨロヨロの店でした。今こそお客様やマスクミの方々のお食事何とか生活しておりますが、オーブンからの仲間が、一台欠けた、しかも実物も見れないオークションで買って重かんがいよ... 重かんがいよ... から始まことに... うちには2年いか経てばいいのに10年経てても機械達(笑)

何が感心深いものがあります。「ちゃんといる」とクロワッサンを取次り上げられ、死ぬ鬼でつくために時

クロワッサンを取次り上げられ、死ぬ鬼でつくために時

戦友です。(じゅら有難う)とお渡れ様...。

何の因果か、やはり機械(は)同じ会社の同じタイプ。

新規い相棒と共にまた(は)の風を届けたいと思ひます。

店主

aller, au travail !!  
アレ, オトラボ  
「さあ 働こ!」

## 今月もやります!! ホットドッグ・ラーメン

今年もやできました。年に一度のさやかなかベジット。ソーラードニッシュクール。

品薄になつた! 品切れにはなつたりしないこの季節には、ゆくくり見えてから、普段食べられないいろんなものが食べてもらおう、てな企画です。

もう食飽きた? どう?

どの1品? 何の生地? などわからぬ事はスタッフまでお気軽にして下さい。

◆ 実施期間

2006年7月17日(月) ~ 9月17日(日)

◆ カード専用期間

2006年10月31日(火)

◆ 内容

カードに書いてある1品を買ってスタンプを集めよう!  
全部集まつたら次の買い物で10%OFF!!

太陽の中(半分)でも5%OFF!!

其間中、何度もOKです

# ル・シユクレ・ケール

2006.8.27 NO.18 TEL.FAX 6384-7901

大変長らくご無沙汰しております。その間ちらほらと「シェクレ通信」など、と声をかけて頂きました。何がね、りしき思ふところがあつて「書く」とことにはか無力感を感じてしまいまして、でも今のところ私はまだお客様と一緒に手綱としまして、この一枚の紙キレイがありませんし、私自身、全てのお客様とお話しすることも出来ません。まして、全てのお客様からお声をかけて頂ける訳もありません。小さなアクションかも出来ませんが、「安やす」に文章書いてる人は誰?と厨房をのぞかれて事もあります(笑)

そんな仕事柄のちょっとして一面、またに勿論、仕事に対するスタンスやら姿勢、思いの一部でも伝えられればと懸念よりもむくよにペンを取って次第であります。まだまだ暑いですが、そんな中、ダラダラと読んで丁付けは幸いです。

店主

**矢の1**

よくりかかくる通販関連の電話。「見ておいいしそうがなで……」1件1件言っています。「実際、足を運ばれて、店の空気を感じ、店主の理念を感じお金を出して、パンを買ってみて、食べて、何かを感じながら、何かめてビジネスの話をじやないんですか? うちには通販いませんが、見ておいしいですから、契約してお客様が食べてますか? どうするんですか? そういう方はあります! 相手にしてないのです。どうでか? 以前にまとめて統一に取材のまことにどが、そんなん感じじだしたんです。」「この店のことを伝えたいんですけど! みんなが、そんなん感じじだしたんです!」「はなからも決まるわ。みんなが、そんなん感じじだしたんです!」

「是非共にして下さい」と、ここでも「イーブンではないのです。」

専門言葉では「プライド」を持ち、ちゃんと買っていかれます。そのかわり責任を持ったに詰面をプライド持つて倉りあげます。情報誌では「仕方ないですかね…。あ…うちじゃなくてもいいやんて思つこはがり」。媒体体うんぬん、発行部数うんぬんじやないんですかね。インターネットでも「思ひを持て伝えてくれます。」涙が出来ます。媒体体を持たずとも足を運んで下さることで心を緩めて下さる方もおられます。媒体体をお持ちの方もおられます。そんが決済の窓口を丁寧にしている足も運んで貰っている地元の方もおられます。そんが決済の窓口は断つて

「是非とも同じくらいそんが言ひた面をうめるだけの取材者は見ていい」と見えます。私も同じくそんが言ひた面を見て、慣れるお客様を見るであります。私が見えた感じからでもあります。極端に露出が減るかもしれません。嫌われて相手されなくなかも知れません。

しかし、彼は会社の経営状態、出店している店舗の雇員、客層、スタッフの人数や経験不足などから、思つうがなハングが焼けてしまへん。

私はなんか比べにならなく、知識欲や弓出しさを持合わせながら「自分は今、自分のパンではなく、やどつてもらうる〇〇のパンを残していくとどちらと様なことがあります。自分で塗るところに目を画けり。今出来ることから、来店するところに丁寧に油断なしにします。」「いつれ、満足できらは事が皆で出来るよにだよ、たらが原真いいます。しかし、上記の某言葉ではそんな思いを主力にして踏みにじります。それは、もはや暴力です。内容はどうでもいいんです。」

地方法言葉、全国言葉関係などもいふんです。僕は上記の理由で、「すみません」を揚げたりさせて頂きます」と豆娘を下げにそつです。

しかし、その出版社は「伝えられる権利があります」「言論の自由です」しかし、親友に対する「何ならそこをやってきてきなさい」という親友にしますよ。私達の武器はパンでござります。それで何とかならないが弱弱者に対する暴力でしょうか? 本当に幻滅しました。うちには声も力もなかったのです。(笑)しかし、僕の意見方にどこまらず、月からにそれは社会では普通のやつりですか? それでは「ジャーナリズム」で一体何ですか?

**矢の2**

先日、私の親友がひどくじを痛めました。雜誌の言葉であります。丁寧に油断なしにします。しかし、上記の某言葉ではそんな思いを主力にして踏みにじります。僕は上記の理由で、「すみません」を揚げたりさせて頂きます」と豆娘を下げにそつです。

しかし、その出版社は「伝えられる権利があります」「言論の自由です」しかし、親友に対する「何ならそこをやってきてきなさい」という親友にしますよ。私達の武器はパンでござります。それで何とかならないが弱弱者に対する暴力でしょうか? 本当に幻滅しました。うちには声も力もなかったのです。(笑)しかし、僕の意見方にどこまらず、月からにそれは社会では普通のやつりですか? それでは「ジャーナリズム」で一体何ですか?

# 呂屋アーバンユース

\* 手取載言志のご案内 \*

創立元社員 大阪販売物語

① COOP ロステーションコ  
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

\* ユーフ神戸は会員様のための販賣  
一般の書店では販賣しておらずせん。

② マガジンハウス『Casa BRUTUS』  
カーサ ブルータス

9/29(金) 発売 『パンが大好き』  
(マガジントロン社)

10/5(木) 発売 『SAVY』  
(京阪神エレスガジネ社)

10/6(金) 発売 『料理通信』  
(料理通信社)

## 通 信 ル・シユクレ・ケール

2006.9.23 NO.19 TEL:FAX 6384-7901

気がついたが、秋の風、秋の空。服も心もすこなく  
秋色…そんなセントナは今日このビューニカが、お邊ごし  
ですか?思えば、昨年は暑さがぶり返し(10月中旬まで  
暑かった)尼ヶ瀬…「今年もまたに暑くななる」と信じて  
やまなかつた尼ヶ瀬のシヨーケースは秋の気配に漂う中  
夏色満載!!(笑)失れしまして!でもここでそろそろ  
つちごとも秋“小さい秋”見つけに来て下さい。  
最後後にあります。今年もリードシヨーケーし、  
大変に特典もござ用意出来ない中 沢山のご参加  
有難うございました。

店主

\* フードセントナ・アーバンユース 180yen

言わざと矢口たてに秋のフルセリ「またにかよ!」と言わざ“秋の訪問  
楽しんで下さい。

\* パン・オ・セーヌ・アーバンユース 210yen  
必ず温めて下さい。セップ(オルゲニティ)の香りを楽しむ您可以  
パルメサンチーズ!・ソーセージ(イタリアの塩漬けベーコン)との相性も◎

\* ハーフ・ア・ラ・シテ・ニ・ユ・190yen  
「栗ご飯」(栗(笑)の異名を持つ。(ほくり栗)のパンです。

\* クラシック・ブリッヂ・オ・ブリッヂ 200yen  
淡く香るヨーロッピーナの生地に栗とピターチョコをプラス

\* カシュー・オ・ブリッヂ 220yen  
「ナッシュビザ(ジャモリモゼン笑)」生のいちじくのスライスをブリッヂの

生地にのせるビザのよう並べたものです。私が  
昨日登場し「何だコレ?」との評を一身に集めました。  
栗が変わり、ちょっと量も増えました。

## 面販売

今まで特等に貢献せずにいましては、「人件費がかかるにどうとか」おしゃられるとおっしゃられます。しかし?それは  
お店が何故対面販売をしたいたいですか?要因にはいくつかあります。フランスがそそりたてにパンが並んでいます。トングとトレイでお客様に手渡せてしまってはうちのゴミ箱にパンを運びます。これがなぜ?おもろにパンを運びます。それをよく知られておられる方々の集まりやすいところからかもしれません。ここにはお客様にも云えておきたいのは、このパンの手渡し時もあらじょ。私の思いやエピソードを代わりに言語する時もあらじょ。

よね?うちのスタッフはその代弁者です。「このパンはね…」と時にはトングとトレイを探さないですか?おもろにパンを運び下さるお客様のお嬢、嬉しそうに運んで下さるお客様の背中をちゃんと見て欲しくね。スタッフには楽しそうにいてもらいたいのです。トングとトレイでは成り立ちませんよね?本来「ブランジエリ」とはそういう場所であり、そういう空間であると僕は思っています。で、最後のひとつですが、うちの長女は重度の障害を持っています。国の認定が最も重いA級です。目も見えませんし、勿論話すことも食べることも。歩くことはおろか、起き上がり落ちることも。歩くことはもちろん、皆様と一緒に過ごすことに生きています。毎日毎日(リハビリ)に通ったり、検査に通ったりと皆様と一緒に生活を送っています。お子様抱えにお母さん、お父さん、皆様の日常と手作りが違うだけ。特別じゃなく、同じ日常生活とサイクルであります。あまり接する機会がないかもされませんが…。何の関係があるのかって?難しいこと抜きで。障害を持つ子が「タタタ」おいでても、うちのガラスのショーケースに喜びます。安全にして見て下さい。たにじでそれだけなんです。自動ドアから車いすも、バギーも、ベビーカーも、入れるだけ?たにじでT原(たにじ)さんから。安直なスタイルでやっている訳ではありません。ここには、シェフレルには沢山の方々の思いが込められています。変わらない理由がありはします。そして、貴かねがだからない信念があります。うまく機能してないのがもしかません。不慣れな点も、タチがいいかと鬼います。

# 年末年始の 営業について

ル・シュクレ・クール

2006.12.9 NO.20 TEL:FAX 6384-7901

年末は例年通り31(日)までです。

30(土)まで通常営業となります。  
31(日)は～16時までの営業となります。

年始には1/1(月)～1/6(土)までお休み  
1/7(日)より通常営業致します。

今年もクリスマス～年末にかけて、例にもれず  
混雑が予想されます。品薄にならざると思われます。  
手持にバゲットは品薄にならざると思いますが。  
何とか生産体制には盡さえようと思いますが。  
ご入り用の方には前日の午前中までに  
ご予約頂きますよう宜しくお願い致します。

気がつければ、季節(は移り)変わり、あたかも以前から冬だった  
ように、当たり前に寒く、当たり前に日は短かく、身体をすり抜  
ける風の冷たさや散り始めた落葉を踏みしめる感じじ  
きた季節に、いつの間にか、追いかがれていた気がするのです。  
身体いいよい季節を感じていて子供の頃と、日々の  
目まぐるしさが、日常化し季節に気付けがされることの方が、多く  
なってしまった大人と呼ばれる今とのギャップなのでしょうか?  
それとも、が主に地球そのものの気候の変化(は)じょか?  
変わらゆくことに慣れ、大きく変わらぬいものすら重かかしてしまった時代の  
気付かず、そこには立ち止まりたいものすら戸惑いを感じて生きて  
早さに、僕はせめて止まれずとも戻り下さ  
いきにい。過ぎてすぐに日手間と過ぎてゆく時間。  
変わりゆくものと変わらないもの。そのスピードの間に身を委ね  
ながらもじと大切は何か」を見極めて歩いていきたい。  
促がされることも、急がされることもなく、焦ることも食へること  
わせす、ただ言ひるがままに……

2006. 脈主  
店主

今年は、例年通り31(日)までです。  
30(土)まで通常営業となります。  
31(日)は～16時までの営業となります。

年始には1/1(月)～1/6(土)までお休み  
1/7(日)より通常営業致します。

今年もクリスマス～年末にかけて、例にもれず  
混雑が予想されます。品薄にならざると思われます。  
手持にバゲットは品薄にならざると思いますが。  
何とか生産体制には盡さえようと思いますが。  
ご入り用の方には前日の午前中までに  
ご予約頂きますよう宜しくお願い致します。

気がつければ、季節(は移り)変わり、あたかも以前から冬だった  
ように、当たり前に寒く、当たり前に日は短かく、身体をすり抜  
ける風の冷たさや散り始めた落葉を踏みしめる感じじ  
きた季節に、いつの間にか、追いかがれていた気がするのです。  
身体いいよい季節を感じていて子供の頃と、日々の  
目まぐるしさが、日常化し季節に気付けがされることの方が、多く  
なってしまった大人と呼ばれる今とのギャップなのでしょうか?  
それとも、が主に地球そのものの気候の変化(は)じょか?  
変わらゆくことに慣れ、大きく変わらぬいものすら重かかしてしまった時代の  
気付かず、そこには立ち止まりたいものすら戻り下さ  
いきにい。過ぎてすぐに日手間と過ぎてゆく時間。  
変わりゆくものと変わらないもの。そのスピードの間に身を委ね  
ながらもじと大切は何か」を見極めて歩いていきたい。  
促がされることも、急がされることもなく、焦ることも食へること  
わせす、ただ言ひるがままに……

# 終わり食ければすべて食べ!!! (笑)

皆様、今年はどんな年でしたか？ 今年の当店は…ん～これと言って…  
まず、この「シノクレ通信」が、全然書けなかったことに反省…。これも来年はもう少し頑張ります。  
そして、今年もスタッフ一同、少しだけでも各々の言葉を  
そのまま、今いる製造スタッフのうち2人は今年からでしょにわ。来年もスタッフ一同、少しだけでも各々の言葉を  
早く出てきたいものです。と、まあ固い言葉は二れくらいにして色々あって、年に今年のビッグニュースのうちの  
制服を出します。見事「ビストロド・ヨシモト（中津）」が、店外でロ生一食べれるとの小さなメリット（笑）  
ひとつが、3月にOPENした「Hanako WEST（12月号）」にてビストロ部門「ランブリ」に輝きました！ OPENしてまだ1ヶ月弱。バタバ  
タもろもせず、見事「Hanako WEST（12月号）」にて最も人気「ランブリ」で、とりあえず、今年一年ご苦労様でした。  
しかし、終わり食けば(は)全て(は)食べ(は)れて、ことじと開店もまだ(は)あります。しかし、終わり食けば(は)全て(は)食べ(は)れて、ことじと開店もまだ(は)あります。  
ついでと、言ひては何ですか(は)…」と言ふこと。さあ、来年はビストロ部門「ランブリ」の料理とパン部門「ランブリ」のパンが食べれる  
ま、うちも終わり食ければ(は)…」と言ふこと。さあ、来年はビストロ部門「ランブリ」の料理とパン部門「ランブリ」のパンが食べれる  
最後後に、今年もたくさんのお客様にご来店頂き、有難うございました。来年も宜しくお預貰い致します。

