



# ル・シュクレ・クール

通信

2005.11.5 NO.11

TEL/FAX (06) 6384-7901

私の大好きな「秋」が年々短く  
なっています。気がつけば11月。公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るかとドキドキしております(笑)  
さて、そんな私からのお知らせがあります。  
毎日放送「ちちんぷいぷい」にて 当店を取り上げて頂く  
運びとなりました。放送は11月21日(月)、夕方5時からです。  
撮影は朝の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た下された  
フロテューサーの方の慈愛と私共の思いが皆様に  
どのように伝わるのか。非常に楽しみです。  
が、放送日翌日からは大変混雑が予想されます。  
しかし、大量生産が出来ないのに変わりはなく、日頃  
お世話になられている皆様へ、一時ご迷惑をおかけするかと思ひますが、  
何卒、ご予約頂きますよう宜しくお願い致します。  
感想などもお聞かせ願えたら幸いです。

店主

## 七か目で考えよう!テーマは食育!!

### ●で、食育って何?!

...ってなりましたか? 字を見ればもちろん検討はつきりますが、今回は、  
前回のエピソードからぐっと掘り下げて「必要性」について考えていきたいと思います。  
だって、「やらなきゃ」と思うことが、まず大事でしょう。まず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。  
前文に始まり、全4章、33条にも及び、内容です。国も避けては通れぬ課題として本腰を入れ始めました。(903年報知新聞 編集長  
であった村井弦香氏が連載していた人気小説「食道楽」の中で「小児には徳育よりも智育よりも体育よりも食育が先。体育、徳育の  
根元も食育にある」と記述しています。説得力があります。何れ、わかりやすい(笑)では、もと、具体的に日本の食環境の荒廃を表している数字をあび  
みず。残飯廃棄率は世界一で25%にも及びます。これに比べて「ハニ〜」とピンと来ないでしょう。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たった5億人。64億人の中で「こに5億人です。その5億人の中の80%の中に1億2700万人の日本人(ほぼ全員が含まれる訳です。  
その有難さが当たり前と化し、自分はそんな風に豊かじゃない」と思っている。よく聞いて(見て)下さい。日本人が廃棄している食糧だけで  
地球上の1500万人の人も飢餓から救えるのです! 難しく考えなくてもやれることはあるはずです。余談ですが、世界の高校生に「先生様を尊敬しますか?」との  
アンケートをとると、アメリカ、韓国、中国、EU15ヶ国でもタタカの差はありましたが、80%以上が「Yes」だったそうです。ところが日本はなんと21%と最低  
でした。ちなみに50%を割ると国家的危機だそうなんです。次号は食育による「しつこい」!

# シュクレ・エッセ

私共の知り合いが、なせか時期もかたまり、  
続々とオウン!! 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!!

**R1** L'API (ラピ) イタリア料理店 11月1日 OPEN!!  
住所... 大阪市西区京町堀 2-3-4 サンヤマト2F  
TEL/FAX... (06) 6447-7884

マダムとノリにて知り合う。聞けばご主人が福島でシェフを  
している事。そのシェフと私の友人のパーティが友人...と  
「世間は狭いなあ...」と痛感した 出会っていた。

**R2** GARBO (ガルボ) イタリア料理店 11月21日 OPEN!!  
住所... 吹田市五月ヶ丘

TEL/FAX... 未定 (詳細は 決まり次第 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、五月ヶ丘に決まっていた。特に北摂在住の  
皆さん! 呼んだ手前 行、下さわ(笑) (当店のノンも出ます!)

**R3** フランス料理店 12月~来年1月 八斎橋に OPEN 予定!!  
有知レストラン出身のシェフが 昔からやりたかった「ビストロ」  
スタイルにて 独立。当店に自ら石井修に来られるほど、  
食事に対してのノンの重要性を考えられる 数少ないシェフの  
ひとりです。乞うご期待!! (当店のノンも出します!)

# Joyeux ☆ Noël

1 クリスマスの発酵菓子 シェルトン  
 パティッシュカ 好評発売中!! 残り少なくなっており早目にご早目に...  
 詳しくは スタッフまで。

2 Brioche des Rois  
 ブリョッシュ・デ・ロワ 260yen  
 柔らかいブリョッシュの生地には  
 チェリー・オレンジ・レーズン・アップル・パンを練り込んだ  
 クリスマス限定のパン。(見た目は大人味の味です)

3 Pain Noël  
 パン・ノエル 240yen  
 クリスマスのリースをイメージで作られたパン。  
 色とりどりのフルーツが びびに彩りを添えます。

# ル・シユクレ・クール

2005.12.16 NO.12 TEL:FAX 6384-7901

毎放送「ちちんぷいぷい」の景影響もとりにあらず  
 落ち着いてきたのかな? という今日この頃。気がつけば  
 えらい寒くなってきました(笑)皆様には タタタナリも ご迷惑を  
 お掛けしたのではないかと じきしく思っています。 ある程度  
 予想はしてはいたものの、とても 職人 2人で 受け取められ、  
 予想はしてはいたものでした。1週間は 30分も 寝れず、  
 死んで いたりするが ついに 心が折れて 臨時休業を してしま  
 いました...(笑) 笑い事じゃ ないですね。申し訳ございません  
 でした。そんな中、京都や奈良からお越し頂いたお客様  
 ならず、お自分で のものが なかったお客様に「近所です  
 ね、おれから...」と クロワッサンをお分けて下さったお客様が いら  
 しゃいました。この場をお借りして 再度お礼を申し上げます。  
 良い職人、良いお客様の下、店は 奮っていきます。私達も  
 まだまだ 頑張らないと、ハロハロで 疲れた、たにに 潤い  
 元氣を 与えて 頂いた 1件でした。

店主

# 皆様で考えよう! テーマは食育!!

年内最後の「シユクレ通信」だけに大きな課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  
 出来ない私のような人間が「しつけ」について 語るのには 大変 おこがましいのですが、今日... かなり元氣張、考えて書きました(笑)  
 一緒に考えてみて頂ければ 幸いです。この時期に 出来るだけ 良い刺激を 与えなければ いけないという 本の一部を ご紹介し  
 よく身に入ります。この時期には 音楽、自然、絵画、もちろん 外国語も 含まれます。とにかく、本物の刺激を 与えることが 重要で、  
 「良い刺激」には 音楽、自然、絵画、もちろん 外国語も 含まれます。とにかく、本物の刺激を 与えることが 重要で、  
 染み込ませることが 大切なのです。このように 主張に従って 厳しく しつけを されてる 家庭も 多いのでは ないでしょうか?  
 書いていることは ちとちとですが、実際 毎日 厳しく 怒られ 萎縮する 子供の姿は 本当に 良い 育児なのではないか? いつも 怒られてばかりの  
 子供が のびやかで 想像力 豊かな 子供を 育てるような 言動を しては いけない 虫が よびますよね? また 反対に 自我が 芽生える 1歳半から  
 3歳までの 時期に 子供の 自我を 否定するのでは なく、子供を 信じて 育てることが 大切だと 書いてあります。しかし、それは どうでしょう?  
 子供を 親の 思い通りに させようとするのでは なく、子供を 信じて 育てることが 大切だと 書いてあります。しかし、それは どうでしょう?  
 怒らずして しつけが出来ると 思うでしょうか? 子供なんて 親が 欲しくない 事ばかり するのだから... うーん... 本に 理想と 書くのは 簡単ですが  
 100人 育てて 100人 同じ 子供に なる訳 ないですからね。 つづきは 来年 も ち越します!

# クリスマス

クリスマス～年末にかけて 混雑が 予想され  
 ますので、ご予約されることを おすすめ致します。

年内は 30(金)まで 通常営業  
 31(土)は 16時までの 営業となります。

年始のお休みは 1/1(日)～1/6(金)まで。  
 1/7(土)より 通常営業 致します。

今年も 大変 お世話 になりました。来年も 宜しく  
 お願ひ 致します。

五月ヶ丘の

イタリアンレストラン GARBO (ガルボ)  
 好調な 出足!!

ランチも さることながら やはり 目玉は 夜ですよ!  
 是非 足を 運んで みて下さい。





失言ときます!!  
パン足りなくなると思ってます!!  
すみません

えらそうに見出しにすることでは、ごさいせんが(笑) 現在、何のイベントもない週末です。生産量もいっぱい、いっぱいです。「もっと作ったらええやん」とよく言われますが、夜中1時、2時まで仕込みに追われ、朝は4時過ぎには動き出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、打開作としては、拡張もしくは秘転云しかごさいせん。勿論、どちらも出来ません(笑) そんな状態にしろ、「2周年」のイベント。店も私達もパンクします。本当は上記の理由で「逆」に皆様のご迷惑になるので、何もしい方が...」こ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にいた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、お渡し出来るよう最善をつくします。何卒、ご了承下さい。

# Petit Shokuritu

- ① 4/12 発売 「美食の王様 パン編」 来栖 けい 著
- ② 4/中旬 発売 書名不知(笑) 旭屋出版 5時間のロングインタビューでした...
- ③ 4/22 発売 「あまから手帖」 表紙及び巻頭特集1発目!

ル・シユクレ・ワール 通信  
2006.4.8 NO.15 TEL:FAX 6384-7901  
**祝誕2周年!!**

私事ですみませんが、丸2年が経ちました!! この際、春だの桜だのという時世の旬は省略しまして(笑) 「あ!!」と言う間の2年間だ...と感傷にひたらせて頂きます。正直「よく続けてこれにな」というのが本音です。ここまで「フランス」にかよった店が、ここ岸辺において、何とか成り立っているのは、一重に、飽きずに足を運んで頂いているお客様のおかげです。お一人お一人に、感謝の念で一杯です。そこで、ささやかですが、昨年同様 4/15(土)、16(日)、17(月)の3日間に限りまして、しゃほご用意させて頂き、「お誕生日会」とさせて頂きます。よう、2年もあったな、という温かいお言葉(笑)と共に遊びに来て頂ければ、幸いです。最後に、なまは、来年また、こうして「3周年!!」と書くことが出来るよう、最通のきがない小さな店で、ご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、スタッフ一同、店と一緒に成長して行けたらと思っております。何卒、宜しくお願ひ致します。

店主

おしらせ  
定休日が変更になります。  
※詳しくは別紙にて...

ハード系のお蔵  
**20% OFF!!**  
※4/15(土)・16(日)・17(月)の3日間限定!!  
昨年引き続きましての、年に一度の割引引きです。

**限定記念BOX**  
やらないつもりでしたが(笑)ここにきて「今年もやの?」の声を、ちよこちニ頂き復活となりました。ハード系全種を「プレゼント」にての詰め合わせとなります。  
「シユクレ・ワール入門編」となるBOXです。

超不便!

バッグ専用といいますが、大根だつて、ごぼだつて入ります(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、各曜日先着150名様に限らせて頂きます。よって、いらぬ方使われぬ方は、「そんなのいいじゃん(笑)」と言って下さい。ちなみにも、月曜日の競争率は、くっく下の下かと思ひます。

『お誕生日会』限定ハンゴ!!

これは未だ未定です(笑)少量になると思ひますが、こんな時しか出せないものを、楽しんで頂ければ...と思っております。

# 店主よっ

ル・シユクレ・クール

『良い店は、良いスタッフと  
良いお客様によつて育てられる』

2006.5.20 NO.16 TEL: FAX 6384-7901

関心があるに別にして、サッカーワールドカップ  
開権まで1ヶ月を切りました。皆さんご存知かと思いつ。  
前回開催から4年間、選手個々が様々な思いで  
遇い、迎える大舞台です。実は私もその4年の歳月を  
感慨深く振り返る一人なんです。

実は4年前、アルバイトをしながらワールドカップを見ました。  
店内に臨時で設置された大画面に映し出された  
大舞台を、パソコン台と店内の大音量、たばこの煙りの中で  
見ました。ちよび、渡仏前に、資金を貯める為に  
パンを作ることから1年離れて、運送業とかけもちとして  
いた時期だったんです。その時はフランスに行けるかどうかも  
働けるのかどうかもわからないうちの毎日でした。

もちろん、4年後こうして店をもてることなんて想像すら  
出来なかったですわね...。と、今好きなことを仕事に出来て  
いる喜びを4年の歳月を振り返りながら再認識しています。

## ◎忘れてませんか？ 食育◎

僕が忘れてました(笑) いや、先月は2周年の告知やら、何やらで、時間のかかるこの欄が  
すぼられてしまいましたが、え...。そろそろ最終回ですね。具体的に「噛む」という効果が  
について話してみます。今の食生活は、時間のなまじや軟食化による噛む回数  
極端に少なくなっています(戦前の1/2以下) 噛むことにより、食べすぎを防ぎます。  
勿論、あごの発達も良くなり、言葉の発音もよくなります。飲み込むように食べると  
胃の負担にもなります。噛み始め、舌の上で長くとどめることで、食物本来の味もよく  
増し、虫歯や歯周病の予防にもなります。難しい話になりますが、脳血流量が  
増し、脳細胞も活性化されます。唾液中のペルオキシダーゼが食品中の発ガン性物質  
を無毒化するということもわかっています。書き並べながらも「へえ」と思うことが多い  
噛むことの効果です。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、楽しむために、食べなければいけません。  
どうせ、食べるなら、きちんと意識して食べましょう。そして、食卓には、いっぱい感謝がある  
ところで、それらを買ったために、頑張るお父さん。美味しいものを毎日作るお母さん。いろいろ  
「いただきます」「ごちそうさまでした」。この2つの素敵な言葉、食べ始めや食べ終った時に、  
見直すだけでも、立派な食育と取り返すのでは、ないでしょうか...。と最後に、思いました。

by... 誰?!(笑)

休業時代、いつ誰に言われたのかすら忘れましたが、心に残る  
フレーズがあります。何故それを思い出したかと言いますと、先日、  
発売され、やいしくも(笑) レジ前に置いていたので、目について、方もおられるか  
と思いつが、『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、個人の主観もございしますので、まんま、受け取ることは  
ありませんが、私が嬉しかつたのは、「総合」の2文字なのです。

私のパン単体が評価されたのは、なほ、なほ、なほ、なほ、なほ、なほ、  
全国で7店舗しか頂いてない、★マークは「コンセプトがしっかりしていて  
気持のいいサービスと味覚官能要素を超えた、衝撃的な美味に  
出逢えるお店(つけるスチが全くない、殿堂入りのお店)」と  
身体がかゆくなるコメントが著書から添えられています。

うちはスキだらけです。まだまだ3年目の青2才。やりにいこの  
一部が実現しておらず、このようなコメントを頂ける店などは、客観的  
に見て思いません。しかし、頑張ってくれてるサーズの子達にまで  
言及してくれている文章は率直に、嬉しく思いつ。

そこで、思い出したのが上記のコメント。改めて胸に響きました。  
そして、沢山のお客様の顔が目に浮かびました。「この間のパン美味  
しかったよ!」「また顔色白くなくてへん?(笑)」(G.W.は、ちゅんと休め  
たの?)」「バイトさせてもらえますか? 初めて仕事でお金をもらうのは  
ここで、もらっていいんです(まだ小学生の女の子です...)

なかなかならぬ出来事ですが、そんな何げない一言で頑張り張れて  
しまうのが、職人という人種なのです。皆様一人一人に、じから  
感謝をしつつ、これからは商品とお金ではなく、じとじのやりとりを  
していかせら...。と思いつ。

# 夏期限定パン多 どくどく登場多

- **ファミル・スツッド** 180yen  
パン、マングー、パピヤ、オランダ、アップルなどの  
ベジションフルーツが入った 南国の香り漂うパン
- **パン・オ・ザルグ** 210yen  
たろりのワカメ、アンチビとデイル、ピクパッパーが  
好相性の磯の香り漂うパン。
- **エグジティック** 220yen  
生地には練り込めたオースルビス、黒胡椒が刺激的。  
パン、レモンとピスタチオ、カシューナッツが優しくまとめます。
- **クラシック** 200yen  
やわらかいブリオッシュの生地には 夏巻は  
マングーが入ります。
- **ガリボ・ジュ・パズダイ** 220yen  
ブリオッシュの生地には ドライのメロン、キウイ、イチゴ、  
ココナッツが入った まさにパズダイ(パズリス)なパン。

**※シュー・アラ・クルム**  
夏巻は衛生的な問題もあり、お休みとさせて頂いてます。また秋頃 再開させて頂きまので、お楽しみに!

# 今年もバリエーションワールド・シヨクシヨク!

今年も やって来ました。年に1度のささやかなイベント。ワールドシヨクシヨク。品薄になつたり 品切れになつたり にくい この季節に ゆくり見てもらって、普段 食卓のない いろんなパンを 食べてもらおう、って企画です。ちう 食包きた?

どのパン? 何の生地? などわからない事は スタッフまでお気軽に...

# ル・シヨクシヨク・ワールド

2006.7.8 NO.17 TEL:FAX 6384-7901

始めに機械の故障により、10日間程 クロワッサンの製造が出来なくなりました。沢山のお客様にご迷惑をおかけした事、お詫言ひ申し上げます。

思いおこせば、この機械... というかうちの店は、ほとんど機械や作業台を中古または Yahooオークションで購入しています。たゞてお金がたまり、たから(笑) オープンさせるのも 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 マスコミの方々のお陰で 何とか生活しておりますが、オープンからの仲間が、1台欠ける、しかも 実物も見ない オークションで買って「動かかない... 動かいた!!」から 始まった当店。うちは 2年しか経ってはいのに、10年経てる機械達(笑) 何か感慨深いものがあります。「ちんぷんぷん」で クロワッサンを取り上げられ、死ぬ思いで つくった時の戦友です。いから有難うとお渡れ様...。何の因果か、かわりの機械は 同い会社の同じタイプ。新しい本相棒と共に また1年の風を届けたと思います。

店主

# シヨクシヨク☆商品

先月と今月とで サービスのスタッフ2名 (リョウコさんとちほさん)が1年になつた。沢山 いけらないうところがある店に1年もいてくれて、じから感謝! 店にとって、僕にとって、大きな力を有難う!!

と、くれば別れの報告。1度、寿退社をしながら また戻ってきて、店を支えてくれた私の妹(なお)。今度はず転勤です。と、もうひとり 名古屋出身のゆかさんが、寿退社! 別れは辛いですが、喜ばねば! 未長く お幸せに...

# アルバイト募集!!

という訳で、始めに言っておきますが、厳しいつもりはないですが、求めるところは 高いです(笑) 元気で明るく うちでフランスが好きな方。

Allez, au travail!!  
ア、レ、さあ、働こ!!

- ◆ 実施期間 2006年7月17日(月)~9月17日(日)
- ◆ カード有効期限 2006年10月31日(火)
- ◆ 内容
  - 。カードに書いてあるパンを買ってスタンプを集めよう!
  - 。全部集まったら 次のお買物で10%OFF!!
  - 。太半の中(半分)でも5%OFF!!
  - 。期間中、何度でも参加OKです







# 年末年始の

## 営業について...

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

年始は 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、例年に比べず  
 混雑が予想されます。  
 特にバゲットは品薄になると思われず、  
 何とか生産体制りは整えようと思っておりますが、  
 ご入り用の方は前日の午前中までに  
 ご予約頂きますようお願い致します。

# ル・シユクレ・ワール

通信

2006.12.9 NO.20 TEL:FAX 6384-7901

気がつけば、季節は秋になり、あたたかさも以前から冬だった  
 ように、当たり前前に寒く、当たり前前に日は短か、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ことで感じ  
 きた季節に、いつの間にか追い越されているような気がするのです。  
 身体 いったい、季節を感じていた子供の頃と、日々の  
 目まぐるしさが、日常化し季節に気がつかされることの方が多  
 くなってしまった。大人と呼ばれる今のギャップなのでは  
 しょうか？  
 それも、狂い始めた地球そのものの気候の変化なのでは  
 しょうか？  
 変わりゆくことに小費れ、大きく変わらないうちに変化に  
 気付かず、そこに立ち止まりたいものすら動かしてしま  
 う時代の  
 早さに、僕はせめて止まらせても戸惑いを感じて生  
 きたい。過ぎてきた時間と過ぎてゆく時間。  
 変わりゆくものと変わらぬもの。そのスピードの間に身を委ね  
 ながら、もっと「大切な何か」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  
 急げること  
 わせず、ただ信じるがままに.....

2006. 師走  
店主

# 終わりがればすべて良し!! ってことぞ... (笑)

皆様、今年はどうな年でしたか？ 今年の当店は... 人々、これと云って...  
 まず、この「シユクレ通信」が全然書けなかつたこと。これ反省。来年はもう少し頑張ります。  
 その言え、今いる製造スタッフのうち2人は今年からではいね。来年もスタッフ一同、少しでも 各々の言葉  
 克服 出来るよう 昇進していきたいものです。と、まあ、固い話はこれくらいにして、色々あった今年の  
 ひとつが、3月にOPENした「ビストロ・ド・ヨシモト」(中津) 当店のバゲットが、店外で唯一食べられる  
 の小サイズのメリット(笑) をもろとせせず、見事「Hanako west(12月号)」にて「ビストロ部門グランプリ」に輝  
 きました。色々あったでしょう。しかし、「終わりがればすべて良し!!」ってことぞ、と、リあえず、今年一  
 年ご苦労様でした。  
 ついでに言っておく(笑) 当店も「関西ウォーカー(12月号)」に「ビストロ部門グランプリ」にて「選んで頂  
 きました。」  
 「ビストロ・ド・ヨシモト」に「行ってみたいよ...」自分で言うなって?! (笑)  
 最後に、今年もたくさんのお客様にご来店頂きました。来年も宜しくお願致します。

# シユクレ・通信

昨年、シユクレ通信にも書きま  
 したイタリアン 西店の「L'API」と吹田  
 五月ヶ丘の「GARBO」が11月に仲良  
 しく1周年を迎えました!  
 「L'API」は市内の実力店とずいぶん並べ  
 「GARBO」もほとんど宣伝してない  
 にも関わらず、着々と固定客を  
 つかんでいます。  
 皆様、お近くにお寄りの際には  
 是非お立ち寄り下さい。

