

# En Nouveau 3

## ル・シユクレ・クール

**Far breton = ファーブトン**

がレット・ブルトン、クリニーアマンなどの有塩バターを使ったスペシャリティをタダく持つブルタニュ地方ならではの伝統菓子。タトはガリッピ中にはフワフワ。かすかに古に角れる塩分が、次第に角れる旨み。ラム酒漬けラムがじわっと旨い。

**Cannelé bordelais = カヌレ・ボーデ**

表面は黒(ほく)カリカリ、中はモチモチ柔らかかた独特のフォルムと食感のフランスはガードーの伝統菓子。専用の金型を用いて焼きます。  
【火】その日のうちに食べて下さい。

今回、「地方色の濃いもの」といふこそフランス菓子」と思える2種を店頭に並べました。売れる売れないとばかり思ってください!「感じてもらいたい」のが一つです。地味な見た目ですが、当店のひと同様焼き色、という色があるという信念で焼いています。是非一度黒(ほく)んでみて下さい。ちぢみにパンではありますので、あしからず...

2007.1.7 NO.21 TEL:FAX 6384-7901

あけましておめでとうございます!

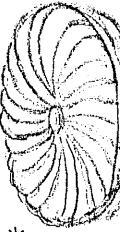
**Joyeux Noël et Bonne année**

フランスではクリスマス前に「お年を!」と一度にまとめてしまって、よいお正月といつある日本人としては薄いんですね。特に「お正月」というベビットが、あるいは日本人としては年越しカウントダウンくらいかな? おまけにクリスマスが終わっても、1月上旬まで飾りやツリーも立たかしながら、いまいちこ...複数種類ありますね(笑)ついで働いている時はお菓子屋さんも併設してたので、クリスマスには「ブッシュ・ド・エリ」(セリ株の形をしたクリスマスのケーキ)を販売していました。翌日へのハローをもらったり、時にはアイデアも貢献したり。突然、夜中にパンを手作り行ったり(笑)でも、この終わりにはシェフの新作になんか始まりの終わりです。その新しいスターをさす場所で、新作はステージに立つシェフに会いに、また、そのエナジーをかけてもらいたいに業界は足を運びました。温かく力強く思いの込めた料理を感じるに...そして2007年ノックルールも次のシーズンへ....

## Galette des Rois = ガレット・ド・ロワ

新年を迎えるとフランスではパティシエ(お菓子屋さん)のショーケースの半分をもとめるガレット・ド・ロワが 大小様々な大きさで登場します。正確には1月6日のキリスト教の公現祭を祝うために作られるお菓子です。ガレットとは王様といふ意味で、その名の通り、紙で作った王冠とのせたりも。フェーブ(フェーブ)といふ陶器で出来てお守りをひとつ心ばせ、セカリ(カキ)かけて皆で食べたりします。ガレット・ド・ロワの中には「フェーブ」という陶器で出来てお守りをひとつ心ばせ、セカリ(カキ)かけて皆で食べたりします。その日の主役となる幸福が1年を過ごせるといふことです。

ガレット・ド・ロワ(アーモンドクリーム)のシンプルな構成。  
当店では小さなサイズで王冠もフェーブもつけません。ただし無(む)じでカボチャで温め直して食べて下さい。



# 春の新作

- Pain aux fèves à la parmesane ... 190yen  
(パン・オ・フェーブ・ア・ラ・パルメザン)
- パンメザンチーズも「にぶい」混ぜ込んだムチムチの生地とそのさきiegから豚肉を出すそら豆との相性はアレッ?! もう3月? (笑) 何やかんやとバタバタと、今年も2ヶ月が過ぎてしましました。しかし、日焼かつぎですね、今年の冬(まよ)。シューのパンも(まち)まち春めいります(左記参考照)
- Seigle cacao de Saison doux ... 250yen  
(セイグル・カカオ・ドゥ・セゾン・ドゥー)  
ライ麦とカカオの相性の良さに、いちご・ブルーベリーレモン・カシューと4種の具材のハーモニーがございます。
- Quiche aux sardine (キャビン・オ・サーディン) ... 320yen  
優しい香りの春キャベツ、ボロゴロのじゅわ~むの上に、予防をしっかりして、季節の変わり目元気に乗り切ります!
- その他の、菜の花とゴーニョーラのキャッシュや、いちごやルバーバーを使ったりなどなど... 春の新作満載です!

## ル・ショクレ・フルール

2007.3.3 NO.22 TEL:FAX 6384-7901

3月3日(土)  
ビストロ・ヨミモト

- パンメザンチーズも「にぶい」混ぜ込んだムチムチの生地とそのさきiegから豚肉を出すそら豆との相性はアレッ?! もう3月? (笑) 何やかんやとバタバタと、今年も2ヶ月が過ぎてしましました。しかし、日焼かつぎですね、今年の冬(まよ)。シューのパンも(まち)まち春めいります(左記参考照)
- オーブン前のこと、この1年のこと、思い出す間もないくらい(死にかけて)にかけ抜けたに(死に)にかけて思いました。
- 店もスタッフもまだ若くこれからもの、とても良いなっていいであります。あらうビストロ・ド・ヨミモト。本当におめでとうございます!!
- あっ! 人若くない(失礼)吉本シェフ、お身体ご自愛下さいね。シェフレ共々末長く宜しくお原意します。

やっと? まだ? ってば声も上がりそうだが、各媒体に強烈な露出度を誇る(笑)1年目にして超人気店。オープン前のこと、この1年のこと、思い出す間もないくらい(死にかけて)にかけ抜けたに(死に)にかけて思いました。

店もスタッフもまだ若く、これからもの、とても良いなっていいであります。あらうビストロ・ド・ヨミモト。本当におめでとうございます!!

なんて、漫てる場合はあります!! 「インフルエンザ」流行ってる場合はありますね。(花粉症も...) 手洗い、うがいなど予防をしっかりして、季節の変わり目元気に乗り切ります!

店主

## お客様でした

あ、という間に過ぎたに1月、2月。その2月にうちで1番長く働いてくれたアリバイトの子が去年めくる事に(なりました)。入店してきたに頂のこと、本当によく覚えています。平均年齢の高いシュークレのスタッフの中、1人20歳で元販売してくれた子です。入店して以来、「大丈夫かな?」と思いまして。その予感は悪い方に的中(笑)ばかりか声も出ず、かなり厳しくあににしたことあります。馬鹿目がんやないかな...とも、思いましいに。でも、同年代がいる訳でもなく、ストレスも抱えててたにあります。ある日、沢山のイートイン希望のお客様の来店に「どうしよう」と困っていました。なぜなら、自分得意の席を並べ替え、イスを用意し、しかも引金引けに(笑)その場をセカリ盛りしてしまいます。その光景はとても驚いたに半面、とても嬉しかったことを覚えてます。月齢するところが多く、自分の意地で局面を主導的に、大きさではよく自ら動かしてこども意味のあることがあります。最近では声も大きく、ハイキックと、しっかり笑顔で元販売してくれてます。その笑顔を見ると度に「あの頃は...」と感傷に浸ってしまう程の変貌ぶりでした。さつく接し、苦手めでいいにスタッフも何人かいります(製造のスタッフも含め...) なかなか成長を見せないスタッフに自分の指導力の無さをつきつけられることもあります。その中で、乗り越え、結果を出してくれば、無理に(笑)この子の存在は僕にとって大きかったです。

P.S. その最終日、長く携わったアリバイトの子達が、沢山集まってくれました。「ご苦労様」と弟、弟妹とおめでたすよません....(笑)本当に良いスタッフに囲まれてることを実感し、それをとても幸せに感じた1日でした。本当にネタです。

# ハ・ショウケンホール通信

2007.3.31 NO.23 TEL:FAX 6384-7901

4月14日(土)～17日(火)と今年も周年になります。何がちょうどかな?と思いまます。が、やはり基本は「また」、1年無事で遊びました。有業生うございますと伝えたいのですが、本当にイベントチックになるのはあまり望むところではありません。毎年やっています。小さなものではハード系の詰め合わせBOXは今年もやります(16.17日の2日間、各40セットのみ)週末しか来られない方からはクレームも出ますが、物量も手いっぱいの玉見だからやむを得ない事だということはご了解下さい。

この「ハード系のBOXに限り」ご予約はお受け出来ますが、それ以外のご予約、お問い合わせはお受けする事が出来ません。小さいうちの店ではお取り置きできるスペースが確保できないとの理由です。又、某期間中にはイベントもお休みとさせて頂きます。悪しからず、ご了承下さい。

4月にはなりました! 3月にはちらちらと春が舞う寒い日もありましたが、春ですね! 春!! また、特に大きな声をあげる季節でもないのですが(笑)業者が厨房から見えた店のガラスの向こうのセカリ貝から変わらない景色。そのフレームの中に唯一魚羊がな「色」が彩られる季節です。

その色は本格的な春の言葉を告げ、幾多の出会いと別れを自己憶の中から呼び覚まし、絶度となく人生の節目を彩り、てくれました。さて、今年の桜はどう? 業の目に映り、どんな言ひ境とともに、「じのアル」(いに)に口をきく! 何人の人々の「2007年4月」の桜となりました。そして皆様は「2007年4月」のページに何を書きし、何をしたいか…?

店主

# 6月にこそ3年…ってこと

業にこなしては1つの節目であり、1つの目標でもあります。「3年」という歳月。かじらに息をからしながら走ったに余裕のようであり、まさに重ねのようでもあります。最近よく言われるのが「もう3年!」の後、「今だから」と言ふこと言われにくいでですが(笑)多くの方がそう思われてください。この地に、若い小さな「プロンジュー」を構えました。今(さ)から…そんなに言ひたくないじ? 「菓子パン置かないよ」と対面販売なしで理解されると思ってるの? すなはち「岸部でこんなパン屋が成り立つ尺がまだない!」等々の声に重々承知の上とは言え、さすがに弱気にならぬことにあります。そんな中、支えてもらいたいのには、メディアに出たり、インターネットで紹介されたりする前、このまま消えてしまひしないか? てヒ員(笑)続編に足を運んで下さってお客様へお伝えください。今まで多くは元気になりました。そして「売れへんからて菓子パン並べに」二軒の店でも、こんな場所でても日常使いしてもらえるって事は大きすぎる事はない! 等々の声はやっていますのかどうかすらわからなく本当に暗闇の中の手さぐりが能動的に業にとって確かに光となり、今も胸に残っています。そして、たれていながらスタッフの支え、裏方で支えてくれている人達、人才に恵まれ、店の看板とも並んでいるサービスの女の予達、厳しい労働条件の中、元気張ってくれている製造スタッフ達、「今日」を作り上げてくれた過去の力と「明日」への推進力とが見る現状の力と…全てに感嘆符を、「3年」という短かくも尊い時間と「第2章」への力と変え、また1日1日、1人1人がお客様のお顔を見れる事を楽しむに朝8時にシャッターを開け続けるでしょう…

4月17日の3周年の日に、ホームページを立ち上げます。早い人にはOPENして半年くらいに予告してたのですがないのですが…(笑)主旨としては、Google等で3万件近い記事を皆様に載せて貢いでいるのにうちは? ここで、3年の間、様々なお客様本にて、お詫びをしてきましたが、全ても表現するには無理です。そろそろ自分の言葉で伝えなければいけません…この事で。ただし! わかりの方も多いとは思いますが、頻繁な更新には無理です。時間がほしい上に、パソコンも上手く扱えないでの…(笑)気長に見て頂けたら嬉しいです! \*

\*アドレスは、4/4㈯に店頭にて発表!!



春のり、がり  
ひすう夏の彩りを…

## 夏期限定/パン

• ficelle Sud (フィエール・スエード) ... 180yen

夏定番と「南」のフレーバー  
口の中に夏が広がります。

• Torsade (トルサド) ... 190yen

夏は枝豆とアンチョビ・クミンの組み合わせ。  
ビールにも冷えた白ワインにもよく合います。

• Pain aux fraises et framboise  
(パン フレーズ エ フランボワズ) 210yen

いちごとグレープフルーツを合わせて、カリモーも  
さわやかかなパンです。カルダモンの香りと一緒に香るに…。

その他、フーガスやキッシュも 夏野菜を使ったりもの  
に変わっています。ちなんまに(パンオショコラの中のチコ)  
も1.5倍くらいの大ささに変わってるんですけど! 誰も気付  
かれないで言いますけど(笑)  
7月には夏のパンももっと揃う予定です。

お楽しみに!!

## ハ・ショカルケーラー!!

2007.6.9 NO.24 TEL:FAX 06)6384-7901

<http://www.lesucrereleur.com>

## HP開設! ③ E.たくさんの反響ありがとう!

知り合いのパティシエ2名がフランスに旅立ちました。  
GWに「行きたい」とお客様や友人もいます。  
その都度、「行きたいな...」と想いをはせるもの。  
日本に「帰ってきて早く4年...」。いたい場所。  
いはきやいけない場所。一緒にいることが  
葉生しいものですね。皆様はどうですか? 自分が  
必要とされる「いはきやいけない場所」ですか?  
自分が「じから原真」「いはきやいけない場所」ですか?  
そこは愛着のある「場所」のことをですか? 自分を高め  
られる環境ですか? それとも「安らぐ言葉の傍ですか?  
「そこにはいい」と今まで行動を起こすほど  
いれまい「行けない」苦しさ。せつなさに胸をしづかれて  
られ、その苦しみやせつなさを感じれば「感じるのは  
自分の想いの言葉を耳で誰かが、出来たりするもかげで。  
この人は組みうまく出来ると思つてますね~(笑)

店主

お楽しみに!!

## 暑いすね～ってお気な事を言っちゃうよ!!

さあ、かげって大事ですかね。日々の生活があるし、自分達にかけて精一杯。でもね、暑いじゃ? 何でって?

考えまじょう、「地球温暖化の言話を。ふと、乗りあわせたはタクシーのおちゃんも  
今、ドイツで行われている「地球温暖化問題」。しかし、この間、手に本を通して街で  
「暑いね～温䁔化の影響ですか? 僕もその一人です。しかし、この間、手にした本を見て街で  
でも皆さへ、そぞじやがいでですか? 何百年とあたに雪が、二二数年で、目を覆うくらいの  
走りました。子供の頃、よく見た景色。その雪がもとほとんどないのです。何百年とあたに雪が、二二数年で、人間がいました。この間TVで言ってた人がいます。

「ちょっと問題はき違えてませんか? 人間が生きづらくなってしまうから、対策を練るんじゅないんだよ!! 人間が壊してきてます。これがからの時代に、「地球」を引き続ぐ為了に、才才を練るがきゅいがいじょ!!  
自然を守る為了に、自然も全然守らなくていいんだよ!! 正直、僕も全然守らなくていいんだよ!!  
次回から一緒に勉強していこうよ!(笑)

4/17の3周年以後に開設されましたHP。  
どうがるごとやら...のスタートでしたのが、何とか  
かんとかしてた具合でやってあります。カウント  
するのが遅れています。開設後4日から  
アカセカウントしか出てませんが、4日目だけで  
4000件超えてましたので、開設後3日間で、夕方  
15000件はアカセアットにてはながる...との事。  
一日時は、Yahoo全体の検索ランキングも4位  
にまで上がりました...との事(笑)悲しかば、僕は  
あまりピンとこないんですけど...。「無理なら  
皆さんのアクセスも今ここにありますし、正直  
「おまかせに辞めれへん...」てばん大能です。  
いやいや、有難い限りでなければダメです。  
ながら、次に起りますアクションも皆さんと  
一緒に楽しめろはずですよね!  
それは、またのお楽しみですか...。(笑)

# 夏期休業のいちばんちらいはら登場

まお、昨年と歩調(ほじょう)は変わらないですが、矢口らしい方が夕方(ゆふが)て思つて、ざっと説明しておきますね。

## Pain suisse pimenté

パン・ソース・ペミネ... 220円  
ピリ辛いの名の通り、チヨリソースを使つたパン。ドライフルーツやカダミナッツ、グリーンペッパーが夏を演出。

## Croque coco et laitum

ニ/ュ/クレの、おもかげの代表作(笑)オールスパイズを練りこなすチーズ、カシュー(ナッシュ)が優しくまとまります。  
ライ麦の生地(じ)に、セミドライバナナ、食感(じきん)も果(か)木(もく)とまちめます。

## ル・シュクルール

2007.7.6 NO.25 TEL&FAX:06-6384-7901

<http://www.lesucrerecoeur.com>

もう食(く)きました? (笑) 知(し)からない方(たなべ)に説明しますと... 皆さん、結構(くわい)食べられるハンバーグです。それをこの機会(ときあい)に、備(そなへ)てますね? それを色(いろ)ひがひんを食べてもらっちゃおうと。

金(かな)客(きゃく)や来店数(らいでんすう)では少なくて、食べ(たべ)た人(ひと)の種類(しゅるい)や生地(じゆぢ)ごとに、スタンプを押(お)しちゃうと、均(いん)均(いん)な企画(きげき)です。たぶん、セ・对决販売(たいばい)。皆さん、足(あし)が遠(とほ)くが孟暑(もうしょ)の中(なか)ぐらいいしかったのが出来(でき)ないもので...。今年(こととし)はなんと、まいにちにカードを2枚(まいにちに2枚)集(あつ)めると、素(す)敵(じき)な用意(ようび)が、素(す)敵(じき)なプレゼント(プレゼント)がもらえるよ!

あなたが、今まで「人間(じんげん)出來(でき)ない」と思(おも)っていましたが、一度(いちど)来て(きて)みたら、人間(じんげん)出來(でき)るかもしれません。

店主

## 皆(みな)で考えよう!! テーマは『地球温暖化(ちきゅうおんぬか)』

「地球(ちきゅう)の温暖化(おんぬか)」の現象(げんじょう)は一般的(ひつげき)に矢張(やば)り深刻(しゆかつ)です。でも、「そもそも 温暖化(おんぬか)って何(なん)ですか?」耳(みみ)がさながら僕(わたくし)たちの一人(ひとり)です。まず「地球(ちきゅう)温暖化(おんぬか)」とは、「地球(ちきゅう)が温(ぬる)くなっている」と見(み)えます。その「温暖化(おんぬか)」の大半(だいはん)が、大気(だいき)中の二酸化炭素(二酸化二炭素)(CO<sub>2</sub>)が、大手(おおて)企業(きぎょう)による二酸化炭素(二酸化二炭素)が、大手(おおて)企業(きぎょう)の工場(こうじょう)や、ビルの窓(まど)から排出(はいりだす)されると、地球上(じきょうじょう)には、大きな問題(問題)が発生(はっしん)しているのです。皆さん、この小さな「家庭(かてい)」から排出(はいりだす)された二酸化炭素(二酸化二炭素)が、世界(せかい)の多くの国(こく)々(ごくごく)の10~100倍(ばい)もの温暖化(おんぬか)ガスを排出(はいりだす)んです! しかも、この小さな島(しま)日本(にっぽん)では、世界(せかい)第2位(だいにぎ)!! 耳(みみ)がしきい限り(限(きん))です。当(とう)たりの排出(はいりだす)量(りょう)は、アメリカ(アメリカ)に次(つづ)いで、世界(せかい)第2位(だいにぎ)!! 耳(みみ)がしきい限り(限(きん))です。世界(せかい)で60~80%もの温暖化(おんぬか)ガスの排出(はいりだす)量(りょう)を削(さく)減(げん)する目標(ひょうひ)計画(けいかく)を発表(はつひょう)しています。すでに、ドイツ(ドイツ)は18.5%、イギリス(イギリス)は14.5%もの削(さく)減(げん)実績(じじき)をあげています。しかし、耳(みみ)がしきいから我が国(にっぽん)は6%。しかも、家庭(かてい)からの排出(はいりだす)量(りょう)は30%以上(じょうじょうじょうじょうじょうじょうじょう)も増加(ぞうか)してゐるんです。同じ「地球(ちきゅう)の住民(じみん)」として、この意識(いき)の低さ(ひさ)はものすごく耳(みみ)がしきいと思います。次回(せきがい)は、温暖化(おんぬか)について何(なん)が出来(でき)るのか、考(かんが)えていきましょう。

# 真夏のパンの紹介

2007.8.4 NO.26 TEL:050-0884-7001

<http://www.lesueurecoeur.com>

## ・Madame Soleil 160yen

クロワッサン生地に巻かれた、オレンジ・レモン・グレープフルーツのピールの苦味が、夏の空によく似合います。

## ・Brioche Paridis 220yen

上のパン同様、梅雨が長引き、なかなか、出せなかっただけに、真夏のパン。ドライメロンを中心には、キウイ・バイン・ココナッツがたっぷり。まさに常夏のパンだよ!

## ・Pain de vert clair 220yen

浅い緑のパン」という優しい名前とは裏腹は山葵とキウイの組み合わせという軽いときに、変態パン(笑)ホワイトチョコレモンで食べやすく…。

# パン・ショーケース

2007.8.4 NO.26 TEL:050-0884-7001

<http://www.lesueurecoeur.com>

## ・Madame Soleil 160yen

クロワッサン生地に巻かれた、オレンジ・レモン・グレープフルーツのピールの苦味が、夏の空によく似合います。

## ・Brioche Paridis 220yen

上のパン同様、梅雨が長引き、なかなか、出せなかっただけに、真夏のパン。ドライメロンを中心には、キウイ・バイン・ココナッツがたっぷり。まさに常夏のパンだよ!

## ・Pain de vert clair 220yen

浅い緑のパン」という優しい名前とは裏腹は山葵とキウイの組み合わせという軽いときに、変態パン(笑)ホワイトチョコレモンで食べやすく…。

長かって梅雨も明け、いつの間にやら8月。注も夏しさが戻り、いいいは夏本番ですね。が蒸暑言われたこと鬼、たら冷夏と言われてたり、糸吉局年並みの暑さとの事。…ですが、先日、自転車を買いました。先々月から下言いにも取次り上げてろー地球温暖化問題は夏と乙の年金運動力不足による体力低下問題は夏。両方の深刻な問題に少しでも役立つよ!毎日こいでいます。

久いぶりに乗りましたが良いものですよ。自転車。最終的にはあまりの自分のバテ具合に少愕然としまして(笑)草月の風、昼夜の風。違う風を感じながら自分自身の身体とも对话が出来ます。体力維持も出来て、燃料代いらずで排ガスも出さない。

これも小さな、ささやかですがエコですね? 店主

向 お知らせのお知らせ  
お休みとさせて貰ります。  
8/31(金)より通常営業とさせて貰ります。

向 お知らせのお知らせ  
シュークリームから皆様に大切なお知らせがあります。今はまだお詫び申し訳がございませんが、HPにてお知らせさせて貰ります。

向 お知らせのお知らせ  
シュークリームから皆様に大切なお知らせがあります。今はまだお詫び申し訳がございませんが、HPにてお知らせさせて貰ります。

…で、何が考えて貰いてますか? 何が実行に移らえてもらえてるのでしょうか? 今回は「地球温暖化」によって実際何が起ころのか?を考えていきましょう。それで、問題意識くらいは持てて貰ってるんでしょうか? 「今は『地球温暖化』が予測されています。それによって何が起きると想いですか? その大きさが一つついであります。最新新報告では「今後100年で最大5.8度の気温上昇」が予測されます。日本でも海面上昇する「ハリケン」「モルシング」等、数ヶ月が水没される事が始まりで、多くの都市がメートル以上する大きさで、日本を含む世界人口の大半に重大な影響が及ぶことになります。そして、世界の人々が水不足になると想われています。そして100年以内には2025年には日本を含む世界人口の大半に約50億人が不足すると言われています。そして中国などの米の生産米料は8割減、ブラジル、インドなど的小国たちは生き残れないといふべきか? 僕達の住んでいる日本は世界的にも食糧不足の危険性が最も高い国の一つかどうです! 対岸の火事じゃないのです。しかし、自分達に何が出来るか? と思ってください。これからいはしようと、次回は

# 秋のパン いちばん登場です

ficelle d'automne  
180円

秋のフルセイし。180円。さまいもの組み合わせ。

Mandarin Marron, Raisin, Noix  
240円

マンダリンピュレの酸味、石鹼いオレンジピールの苦みが  
(まく)多くの果の甘みと好相性。

Quiche au Cépe, Noix, Raisin  
300円

ソテーしたニンニクのセッフ算にローストしたニ  
<ろみとゴーニングソーフの煙気がアカセント。

Cake voile à la farine de riz 800円

秋から冬にかけてのケーキ。  
黒米糖とくるみのどごい懐い組み合わせ。  
たねびなごい...。

# ル・シュークルール

2007.10.6 NO.27 TEL&FAX:06-6384-7901  
<http://www.lesucrecoeur.com>



◎ 夏の間、お世話をいたしました  
『尾レード・ショクレール』今年も無事  
終了致しました。ご協力有難うござい  
ました。割り引きの期間の方々が10月  
いっぱいとまっていましたので、ご注意下さい。

◎ 先日発表しました「ペイストリー併設  
の件ですが、OPEN予定は11月中旬頃  
になります。シェフレーアルと同じく  
かなりフランスに特化して店に  
なります。正確な日時は決まり次第  
別途紙にてお知らせ致します。  
場所另行の開設がタいのですが  
隣ですか....。

肌をなでる風が、いつからかめきり冷たくなって  
きましたね。あおあおとᾶぎで、いたに草木の緑に黄色が  
さしてきて、見上げれば空にはうろこ雲...。

セシメンタルシャーニーです(笑)

しかし、今年も秋業を基能する余裕には無さそうです。

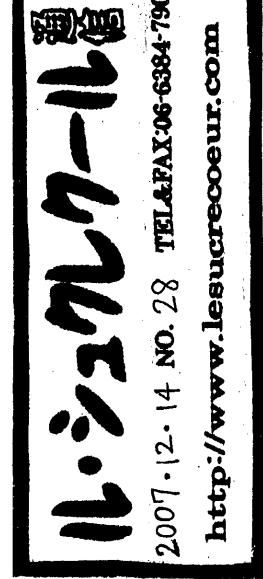
通常のショクレの返信、ハイタスリーの準備す打ち合せ、買いつけ...  
メールの返信、ハイタスリーで書いてあります...  
や～めたり!! でも、ここまに「ハイタスリー」楽しみにしてますとか言って貞  
介ると、めへ、嬉しいよかと頑張れるものでです。  
当然のことながら、ショクレのOPENの日時は遅て  
“楽しみに待つて下さる方がいる”というのほ本当に大きなか  
力となります。その其用得の何m何n次第であります。  
さらに身を削りて元気引張る次第であります。(笑)

店主

当たり前ですが... 、涼しくなったからって、温暖化が止まらないですからネ!!

さて、たれでてに方もタタイと思ひますが、「地球温暖化について」第3弾。というか最終回。まさかと思ひますが、秋にながり、涼しくなってきたからと、地球上の住民である地球上に出来る事... といふより、地球上の問題である「地球上の温暖化現象」みんなに設定します(笑) ① 冷房の温度を一度高く、暖房の温度を一度低く ② 過2日...いや週1日でもいいから車の運転をやめる。通勤や買物にバスや電車、自転車、電気自動車等を活用しよう ③ アイドリングストップ!! ④ 家電の電源を切る ⑤ シャワーのヘッドを節水で使う ⑥ お風呂の残り湯を洗濯(はく)機で過ごし、冷暖房、照明の利用を2割減らします ⑦ ホットやジャーの保温は逆に電気代がかかる! ⑧ 家族が同じ部屋で過ごし、正直見てない事タいては? ⑨ 買物袋を持ち歩き、過剰包装には避けましょう ⑩ ついたばなしのテレビを冷蔵庫の開閉は意外に電力使いますよ!! ⑪ ガス給湯器の温度を40℃から38℃に下げよう! ⑫ 冷蔵庫の意識(にこころ)に温め直す方が電力の消費は少ないです。ご飯も電子レンジで温め直す方が電力の消費は少ないです。 ⑬ キリの寒い12月目ですが、慣れてしまえば何てことよい事(がり)。意識することで、いつか無意識の意識(にこころ)が変わらなければなりません。自分達が汚染してしまった環境を守るために、省エネ・シャワーヘッド・水圧は変わませんよ!

エコロジストを気取るつもりはありませんし、果たしてこの程度がそんないい事(がり)。皆さんのが小さな意識の変化には必ず次の世代へ伝わるはずです。失くしてから気付いても遅いんです.....。



2007.12.14 NO.28 TEL&FAX:06-6384-7901

<http://www.lesucrerecoeur.com>

皆様に「もりそく」おめでたすこの季節の代表的な  
生菓子。独特な「白い形」はモチハコアマサヒ  
生菓子にてのクリスマスの姿を現わしているとか…

・ショート Christ Stollen 160yen

ショートレンと並んで「ミルクレーブ」は毎年作られる  
クリスマスを祝う菓子菓子。ギュッとつまむドライフレーベ  
ルだけの生地に絶妙なスパイスの風味がくせになります。

・ベラヴェカ Beravecka 140yen

ショートレンと並んで「ミルクレーブ」は毎年作られる  
クリスマスを祝う菓子菓子。ギュッとつまむドライフレーベ  
ルだけの生地に絶妙なスパイスの風味がくせになります。

・アーモンド Pain Noël 240yen

アーモンドにクリスマスまでの限定パン。

・ブリオッシュ・デ・ロワ Brioche de Rois 240yen

「ベタ可愛い」一口。これもクリスマスまでの  
限定です。事務室で温めてお召し上がり下さい。

・フルセリーダブル Focelle driver 190yen

冬のフルセリ。イメージは「おにぎりで食べれる」  
フルセリ。(笑) どうぞお召し上がり下さい。

「エディスリー ハ・モンテベロ  
Candy 無事 OPEN !!

毎年のことながら、気がつけば「年」の凍頬。  
今年は特に「冬」を体感するのが遅く、  
感覚だけでも生きているような僕には、まだ11月  
上旬のようですが(笑)

振り返ろと…振り返り遡るといい感じ  
1年でした。そして自分自身を客観的に見つめ  
直す良い時間でもあります。  
何が出来器になりました、何が足りないのか…。  
人として、職業人として、「次」へ行くには何が  
必要で、その為には何をしなきゃいけないのか…。  
宿題を済ませるためにぼうっと気ががします。  
今年も気まぐれで、出店のきかげないこの店に  
お付き合いして頂き有難うございました。  
お来年も、気まぐれで、出店のきかげない店ですが、  
どうぞ宜しくお原意を致します。店主

先日、11/11に「かねてより考えていました  
エディスリーをとにかくOPENさせる事が出来ました。  
OPENの宣伝もおさまり、種類販売は大くない  
ですが、心のこもったフランス菓子を皆様に  
提供できることになりました。  
入口も入りにくいですが、右奥の通路を  
進めば、ショーケースがあります。  
恐くないで一度入ってみて下さい(笑)

エディスリー 同様、長く愛され、お客様と一緒に  
共に成長できる店にならよう元気で張っていきます。  
中のサロンで「イトーン」も出来ますので  
よろしければ、日常とかけはなされた空間で  
また、紅茶とケーキでもいかがですか…。

## 『年末の木曜』という名の飲み物です

皆様、パンを食べる時、何を食されますか？朝、昼からコーヒーや紅茶でもいいのですが、例えれば「食事と一緒に一緒に食べる時…。しかも、ワインなどのアルコールが飲めない方には何を食べますか？」大体がミネラルウォーターになりますね。実際、うちのスタッフにも「美味しいお酒を食べたい方に」には歯がゆそうでした。(笑) 何とも歯がゆいから連絡があり、「2年かけてパンにこんなにおいもありません」との窓口も、たくさんあります。一緒に食事に「行」ても、何とも思ひません。ラベルも、金剛版画家山本裕子さんには「カベルネット・エディション」、白には「シャルドネ」と実際に合う食材料を作りました。正直、皆さんきっと思ひます、僕はアルコールは飲めません。例えれば、車を運転する時に「お涼しいすゞ入れ込みよう」。実際、僕は「あんまりいいがな」と思える飲料です。勿論、「ワイン」ではないので、まへ代用出来るかと言えば、そうではありませんが、ワインが食べたい方が感じなかつて、アリヤーナ・シェフと共にパンを食べ、チーズを食べ、料理を食べながら食込まれると「まおー、こういふことか…」と思ふてゐるくらいの出来にはなつてゐると思ひます。牛乳にこれからシースン、仲間と集まって…で日本に童話するのでは？一度、言式である価値あり！です。12/14エリ店頭販売致します！

# 田舎アーティスト

## ル・シユクルール

2008.2.16 NO.29

TEL&FAX:06-6384-7901

<http://www.lesucrecoeur.com>

「ベター不足」にようり、しばらくの間  
下記の商品をお休みとさせて販売します。

- ・サテュリ全種
- ・クリニック
- ・アーチブレッソン
- ・サクライスター(ヨウヨリ)

いすれまた、少し牛が育ち、不自由がなく  
バターが使えるようになります。  
(2年くらいかかる)お別れです。  
ご後雇販売をかけて有難うございました。

何から暗い舌舌題(ばかりになってしまった)に、本年  
号自のシュークル通信。業界的にあります。正直なところです。  
見通しがないのが、正直なところです。  
値上げに觸しても、やはり申し訳ない気持ちと  
上げざるを得ない現実が、交錯しての値上げです。  
それが中でも積極的に前を向いて、明るいまさに  
が見えたり時にアクションを見せるよう、色々な  
準備をしておこうと鬼ってます。  
今後とも、シュークルを宜しくお原意を致します。

店主

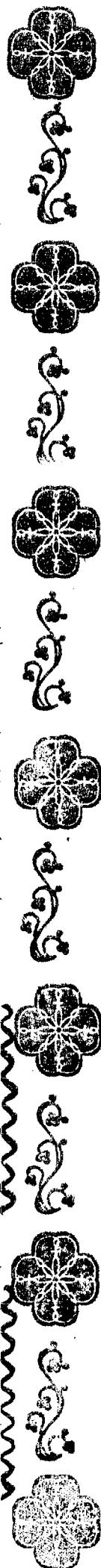
# おはな

最近、平気でお近くのショリー・パスタさんや紳士服  
のアオキさんとの間に事を停められの方、長時間  
路駐される方が「後をたまないようで…」  
中には、店の裏手の住人用の駐車場にまで停めら  
れる方もおり、近隣の方々に大変御迷惑を  
おかけしております。

「そんなお客様には、うちのお客さんはいません」と  
言いなさいところですが、うちの棧を持っていますの  
ですから、言い言葉も出来ません。  
お車でお越しになられる場合は、お近くにコイン式キャッシングがございまして、  
どうぞそちらをご利用下さい。  
どちらもご頼みを致します。

# おはな

以前にもお詫びさせて頂きましたが、ホトホト困り果てて頂きましたが、しかし、(まさか全ての食材が「えっ!」?)というくらいの  
上げや幅で値上がりしてあります。知り合いの店では、車を燃やじくが3倍にも膨脹ね上がり、いちじくの1円が作れなくなったりともあります。相場を尾ながら検討してまいりましたが、落ち着くことはしません。僕らが「考えられず」、僕らが「上げられる中幅も今後どうなるか」として、矢口れています。僕用を減らして、安い粉などに代えること、バターをマーガリンに替えること、などにはございません。お客様に支持していくため、オリティ(こだわり)には維持しています。量を維持する上、値を維持しないのです。その結果、クロワッサンなどの生産量は半減せざるを得なくななり。中には製造中止しなければいけなければ、という理由でお走らし真に走らなければなりません。もし、いわゆる「便利」ではあります。しかし、店頭に比べて安いから、という理由でも絶対に走らなければ、そういう方々には大変申し訳ないことです。そして、積み重なれば、そこで、積み重なれます。そして、積み重なれば、お客様がいらっしゃる、その方に金に変えてあげなきゃいけないこともあります。しかし、働いてくれている子たちの労働力をお金に変えてあげなきゃいけないことがあります。何卒、ご理解、ご了承のほど、宜しくお原意を致します。



# 告知



毎年「行つたに周年の際のイベント  
今年はもろに定休日といふ事  
わがり、開催いたしません。

来年は人手も開催するかどうかは  
わがりません。正直、通常営業で  
いいがいいがいい。特例はなくなります。  
限定BOXなどでのプラスを作るとスペース  
や時間がないのも理由のひとつですが、  
最大の理由は僕の思いの主旨と大きく  
離脱してきただというのが原因です。  
毎年虚無感におそれれ、「もう辞め  
よ」と思つてはお客様からの労いの  
言葉でやられ、「やつれて良がた」と思つ  
返してきただのですが、毎年で気がせかれ  
ました。イベントが無くても私達に  
とっては大切だ誕生日。大切に過ぎ  
しないと思ひます。この店を愛して下さる  
皆様への感謝と共に……。

## Le Sacré-Cœur 通信

2008・4・5 No. 30  
<http://www.lesacrecoeur.com>  
 tel & fax: 06-6384-7901

## シノヨクレニュース

## ＊＊＊ 冷凍ストックかるー＊＊＊

暖かくなったりと思つたら、一足飛びで  
桜の開花。春の到来…と思つたら花を冷えの続く  
今日この頃。出会いと別れの季節に  
シユクレも3年支えてくれた職人が辞める  
ことになりました。彼に助かられた分、  
僕は何を彼に返せたのか…と自問自答。  
いつか、彼が自らの道を歩き、僕にその  
答えを提示してくれる事を期待しています。  
その代わりと言つては何ですか、桜のように  
可憐な?! 3人女性が入店します。  
そろって(まば)未経験(笑)今まで以上に  
大変にならかと想ひますが、何卒、温かく  
見守、てやめて下さい。

店主

店の裏口に置いていた大型の  
冷凍ストックカーがある朝がよくなるてしまひ。  
「??」でした。この辺石塁かに牛馬  
なんですが、冷凍ストックカー新品で  
買つても3.4万なんです。それをね、  
僕らがいかなくなれる時間を調べべたり、  
一步間違れば、犯罪者としてつかま  
たり)中にへどきものを寒い中  
出した(一部手持行がままでが)  
少なくとも二人分の人物費と、ストッカー  
をのせるトラックの手配。……どう  
考へても割が合わないと思つのですが  
その労力があるなら、ちゃんと働いて貰えよ!!

店のモントリルにあるSacre Coeur(サクレクール)寺院を読み間違えたのですが、その裏には

4年前の桜の季節、ここ岸部はBoulangerieをオープンしました。その店にLe Sacré Coeurと名付けました。  
 本來のモントリルにあるSacre Coeur(サクレクール)寺院と共にスタートした当店ですが、周りから見れば、とても異質だったようです。  
 「お客様に、仕事をして一緒に働きたい」との想いと共にスタートした当店ですが、ここ岸部といつ立地。同業者からも「売れる店がない」と景気を  
 見慣れない店構え、対面販売、菓子パン販賣の少ない商品ラインナップ、そして、「メロンパンは?」…。正直、当初はどつやんて店を維持出来ていたのが不思議なくらいです。  
 「お客様からも「めんたいフランスない?」とバゲットを手渡したり、誰も来ない  
 「石更そうやからいいわ」と帰ろうとするお客様をつかまでは、「お金いらぬから一度食べて下さい!」とバゲットを手渡したり、売れなくて1日3個しか焼かれない  
 日には「店内見習いに人が100円ずつ頂こか?(笑)」て言つくり、お客様が来られないので日が続いたり、売れなくて…。そんな店が、なんと4年で丸4年。お客様にとてこの店は、どういう存在に育つてあるのです。  
 「どうか? 僕にとては…何なんでしょうね…。足跡を振り返るにはまだ何も残しておらず、想いを「信念」と呼ぶにはまだ日は浅すぎます。  
 その中で、「僕たちの儀式にしてきたもの数知れず。」たゞ、今言えることは僕には変わらず、僕は変わることないということ。  
 4年前と同じように、4年後も同じであります。」…。

# ショクレニユース

2008・8・22 No. 31  
http://www.lesucrecoeur.com  
tel & fax: 06-6384-7901

# 水からじ麩顔頂いた パンが本重します

## 1. Pain Coeur (パン、カール)

大きめのハート型のパンでしたが、このパンだけ、生地量が少なくて、直段とのバランスがとれなくしてしまいました。まんま!小さくするのも苦がたいので、あずき粉とビターチョコという組み合わせでの再登場となりました。

椅子に憩せられたアスファルトから立ち上がるかげう。そのゆらめきの向こうに見えろ枯ちたセミ達の七賢。高校野球球。オリビンピークと今年の夏を演じた者たちが終対をまだしていく今日この頃。

皆さん、いかがお過ごしくどうか?お久しぶりのショクレ通信です。

このご時世、あまり明るい言ふ是ががないのが現状ですが、今回はお知らせ

的なことが、タイな内容となつております。  
残暑厳しい中ですが、お目を通じて頂ければ幸いです。

## 2. Pain de Campagne (パン、ド・カンパニー)

オーブン以降、二人で作ったパン。出来日には3日後、二人で作ったパン。出来日には3日後、イメージするカンパニー上り(はかせ)車窓、鬼の度、度更に踏みからせて丁真きまし!この度、度更に踏みからせて丁真きまし!パンの食味の違いが、明確になります。皆様にも楽しんで頂けると思います。

2008年度版

① 長期休暇のご案内

フランスから帰国後、あれよあれよと言う間に5年が過ぎ、その間、行こうに行こうという思いで、一度もフランスには行けず...。そんな時に、ついに働いたにフランス人が「結婚式に来て欲しい」との一報が。「これは、なかなか行けない僕をフランスが呼んでくれたんだ!」とこづつけ、良い機会にね、「どうせで貰く事にしました。」お休みとさせて頂きます。私事のわがままで大変、恐縮ではございませんが、何卒ご理解下さいませ。

つきましては、9月10日(水)~9月18日(木)まで  
② パティスリー ケ・モンテベロ!  
初・催事出展!!

昨年、11月に隣にオープンし、ショクレ共々かわいがって丁真している「ケ・モンテベロ」ですが、この度、秋初めて店外での貿易会をすることにになりました。「遠くて来れない」「不思議だなあ」と感じての方々、この機会に是非ご来店下さい。

9月9日(火)~9月15日(月)  
神戸を出ます

2008年版  
ショクレカール・シナル・エ・コ・バッカ・ク  
発表!

昨年あたりから、当店の袋を再利用して持ってきて下さるお客様が増えてきました。中には、ご自分で袋を用意して下さるお客様もいらっしゃいます。袋代も値上げが続き、僕らが困っている中、お客様の方から、エコバッグの作成プランはあつたんです。お客様からのアクションに対する店としても何かがえたい...との気持ちもあり、年明け早々には動き出していましたが、デザインに思いのままが、日時間がかかりました。(笑)当店の2周年の際にプレゼントさせていただきました。エコバッグは一枚1200円です。購入して頂いた方には1200円分の金券を差し上げます。パティスリーの店名のデザインから一緒に做生意を始めたので、お楽しみに!!

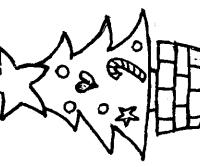
# クリスマス限定 ＆ 新商品のご案内

この時期、定番のものから「はじめまして」のものまで、ざっとご紹介させて頂きます。

\* ネットーレン  
\* ベラヴァンカ  
\* パン・デビス  
\* パン・デビス

\* コンフィチール 2008 Noël  
\* パン・エル  
\* ブリオッシュ・デ・ロワ

毎年恒例となりました、クリスマスマでの  
限定商品。これらを仕込み終わると  
やっとホレッとして一息」です。



## Le Sucré Coeur 通信

2008.12.5 NO. 32  
http://www.lesucrcoeur.com  
tel&fax: 06-6384-1901

年末年始のお休みについて。  
今年はクリスマスがまとまに定休日と重なる為  
少し変則でお休みさせて頂きます。

	営業	定休日
12月24日(水)		
12月25日(木)		水曜日の代休
12月26日(金)		午後4時までの営業
12月31日(水)		

上記以外は通常通り、水・木曜日が定休日  
となっております。年始は1日(木)～8(木)まで  
お休みをいたしました。9日(金)から新年の営業を  
始めさせて頂きます。

# 2008年も一年お世話をありがとうございました

12月に入り、ようやく冬本番の気配。落ち葉を踏みしめる音や感触、すり抜けける風の冷たさに身体が  
「冬」を感じます。昨年は重きまで渡れ果てたので「自分は「自ら動かない年」とし、昨年OPENした  
『パティスリー ケ・モンテベロ』に完全にウエイトをかけた1年でした。(ニモ)かわらず、「春・秋と知人のレストランの  
相次ぐオープーン、草薙国へのセミナー・訪問、フランスへの結婚式の招待等...ケ・モンテベロの初の催事出店、あと  
ちこちに異業種とのコラボなど)の重きもあり、結局は1年中打ち合わせや準備も含めてバタバタして頂いた1年、  
それに加え、原材料の価格高騰、収穫量の減少などもあり、シュークリーム(パティスリーの1周年やシュークレープのエコバック、バショレートなど)に対して皆様にリアクションを  
取ることで、お客様が喜かれた半面、もう少しこういったお作戦を立てた方が...と反省すべき点  
取って頂けたことは、嬉しいことです。少しづつですが、皆様のご期待に添えるよううな店に  
なりました....。来年で、ようやくこれまで実りタタキ1年であります。皆様にと、共に、希望あふる新年度  
がれるようスタッフ一同精進して参ります。今年度も、年にここを祈るところを今年最後のシェフレ通信の終わりの言葉にかえさせて頂きます。

店主

# Le Sucré Coeur 通信

2009・4・17 NO. 33

<http://www.lesucrécoeur.com>

tel&fax: 06-6384-7901

早いもので、今年も  $\frac{1}{3}$  が過ぎようとしています。  
春のやわらかな陽差しに包まれ、薄紅色の光を放ちながら  
可憐に咲き乱れた桜たちも 今や生まれたばかりの若葉を身に  
纏った青々とした葉桜へとその出立ちを変えています。  
その移ろいに 時の流れの早さを実感する今日この頃です。

時の流れ...と言いますと、お陰様で当店も 今月で 5周年を迎えることになりました。OPEN当初、必ず言っていたに  
「メロンパンは?」「クリームパンないの?」「めんたいフランスは?」...。  
無いとわかれば帰られてしまい「パン屋なのに置いてないの?」と。  
いう目にさらされる毎日。

一日一日、お一人お一人に「当店は...」と話しあった日々が  
遠い昔のような気がします。発信する側がどれだけ発信  
したところで、受信して下さる方がいたなければ意味がありません。  
今こうして シュクレールが在り続けてるのも、受信し、何かを感じて下さったお客様に支えられてのことだと 切に感じています。

そんな皆様にとって 5周年は「もう?」なんでしょうか。  
「まだ?」なんでしょうか...。未だにこっては.....どちらですね(笑)  
ただ、OPEN当初、唯一かかけた目標は『10年貢くこと』。  
そこに達した時、自分がどうめるのか、シュクレがどうめるのか、  
そしてお客様に何を届けることが出来ているのか。

その過程での「5年目」と位置づけております。  
この5年間で頂いたたくさんの“出会い”という財産を胸に  
また更なる一步をゆっくり、しっかりと踏みしめながら進んで  
いきたいと思ひます。

まだまだいたらないところは 多々あるかと思ひますが、  
スタッフみんな、少しでも成長しようと日々頑張ってる子たち  
ばかりです。スタッフの成長なくして店の成長もありません。  
シュクレール共々 あたたかく見守って頂けると幸いです。

店主

