

## 【Bakery book vol.10 (ベーカリーブック)】

### 目次

ベーカリー経営 100 のお悩み 100 の答え

巻頭アンケート ベーカリーの何にいちばん悩んでいますか？

最新人気ベーカリー16 店のお悩みと解決法

カネルブレッド／soil by HOUTOU BAKERY／PANYA komorebi

アカリベーカリー／ブーランジェリー カルヴァ／ラ・ブランジェ・ナイーフ

Gimai／ブーランジェリー・ラリュ／みやび亭／川越ベーカリー楽楽

ぱん兄弟／マナの森／Flip up!／三好パン／bread market やさしい風

トップシェフのお悩み解決法

「カタネベーカリー」片根大輔さんのスタッフの基礎力を上げる「産地研修」

「パンデュース」米山雅彦さんのモチベーションを支える「体験学習」

「ブーランジェリー スドウ」須藤秀男さんのベーカリー厨房設備投資

「365 日」杉窪章匡さんのベーカリー厨房設備投資

栃木・黒磯ではじめてのパンフェス開催！

新世代ゲストハウス「chus<sup>チャウス</sup>」が地元重視スタイルで挑戦するパン+αの集い

イタリア硬質小麦の自家製粉になぜ挑戦するのか？

イマフン 今村太一 × ル・シュクレクール 岩永 歩

製粉 —用途と機能を追求する技術—

日清製粉／日本製粉／江別製粉／アグリシステム

薪窯に魅せられて

マリアージュ ドゥ ファリーヌ／風土火水

岸本拓也さん&稲垣智子さんの立体サンドイッチ教室

ブラフベーカリー 栄徳 剛シェフが教える

「パンから考えるサンドイッチ」—商品づくりの楽しいお悩み—

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3 階

異業種に学ぶ

1. 国産小麦とうどん

おか泉 岡田文明 × チクテベーカリー 北村千里

2. 日本酒と発酵

沢の鶴 × ケルン 壺井 豪