

ホテルやレストラン、スパやショップなどで、編集部の新人、豆次郎が一日体験修行。お店や企業の意外な一面、人とのふれあい。身体を張ってご紹介します。

## ごあいさつ



→空港そばのトゥバン地区にあるスーパーマーケット「ペビト」の店内からダイレクト入店もできるベーカリーズコーナー。甘く香ばしい香りがむんむんする中で、一体どんな修行が待ちかまえているのでしょうか！

←オペレーションマネージャーのオカさんに最初のごあいさつ。豆次郎と体型が似ているためか、初めてお会いした気がしません。

## 入店



# 豆次郎のバリ島修行道

## 第八道 ベーカリーズ・コーナー

どこでもいきますっ！  
なんでもやりますっ！



今回はベーカリー&カフェ「ベーカリーズ・コーナー」で修行。ここはトゥバンのペビトスーパーマーケットに併設されています。

## パン職人道



→お次はクロワッサン作りに挑戦。めん棒を使って生地をのばしていきます。厚すぎてもダメ、薄すぎてもダメという微妙なサジ加減が必要です。緊張のあまり顔がこわばっている豆次郎。



↑クロワッサン師匠の指導で、三角に切った生地をクルクルと巻いていきます。パン生地って巻くの難しいよー！



←3回目の挑戦でようやくクロワッサン合格がもらえました。ただ巻いただけなのに愛情がわいてきます。

2

→せっけんで手をよく洗ってからゴム手袋をして修行開始です。なんだか気持ちが引き締まるようで、心なしか豆次郎の顔も男らしくなっています。あ、なっていない…？



## 愛情込めて華咲かす

## 男のケーキ作りは



→パン&ケーキ工房では、スタッフのみなさんが早朝からキビキビ働いています。あまりにも忙しそうなので、豆次郎はどこにいたらよいかオロオロするばかり。しかし、工房内の甘い香りについつい顔がゆるんでしまいます。



←最初は、美味しそうなおチョコスポンジにチョコクリームを絞りだしていきます。難しそう！

→スポンジの上に、うずまきのようにクリームをのせていきます。力の入れ加減をうまく調節しないとムラになるので大変！

←クリームで外側の仕上げをします。美しく丁寧に手早く作業しなければいけないのですが、手がプルプルふるえます。



←最後の飾り付けをしてチョコレートケーキの完成。もう修行やめて、今すぐかぶりついていいですか？

## 魅惑のチョコケーキ修行

→最後はベーカリーカフェにて店員修行。次から次へと来店するお客様をお待たせしないためにも、素早い仕事求められます。



←レジが空いたらウエイターもやります。お客様へ熱々のカプチーノを。ウエイター経験のない豆次郎ドキドキです。

3

## カフェ店員修行

→甘パンから惣菜パン、もちろん素パンもたくさん取りそろえています。豆次郎、最近コスプレ大会のようになってきました。



ベーカリーズ・コーナー  
Bakers Corner

Jl. Kediri No.36A, Tuban  
Tel / 759112  
Open / 07:00~22:00



みなさんとても忙しいはずなのにとても楽しそうでした。チームワークと強い信頼関係が大切なんですね。ベーカリーズ・コーナー様、ご指導ありがとうございました！

早朝からたくさんのパンを焼くために必要なのは「チームワーク」。お互いを信頼しなければできない仕事です。

オペレーションマネージャー オカさん

