

パンの分割・仕込み

分割・丸め



表面がすべすべになるように、
分割・計量された生地を丸めます

あんぱんのあん作り



材料は、小豆と砂糖と水
焦げつかないように
混ぜるタイミングをタイマーで管理

パンの成形・焼き・包装

成形



具材を入れる人、
生地を成形する人と
それぞれ分担して調理しています

焼き



ホイロでのふくらみ具合、焼き温度、
焼き時間、焼き色
すべて管理します

包装



パンの上下、
袋の裏表を確認し、
一つ一つ丁寧に入れます

クッキー作り

おからクッキー



乾燥おからを20%入れたクッキー
まっすぐしぼり、
2枚を重ねて作っています

ごまクッキー



黒ごまを入れた、体に優しいクッキー
均等な厚さ、黒ごまの見え方に
こだわって調理しています

レーズンクッキー



太陽パン創設時からのロングセラー商品
指先を使い、一口サイズに丁寧に
成形しています

販売・パン作り交流会

ワゴン販売

外での販売

パン作り交流会



店頭で、ワゴンを使って販売
近隣の方との交流する機会となっ
ています

様々な販売先でお世話になっています
笑顔と感謝の気持ちを忘れず、
元気なあいさつとお礼の言葉を大切に！

地域の小・中学生、親御さんと、
楽しく交流しながらパン作り教室を
行います

身だしなみ・清掃

身だしなみ



気持ち良くお客様と会う準備が
できているか、
お互いに確認しています

洗い物・拭き上げ



良い準備が美味しいパン・クッキーに
つながります
調理器具を丁寧に洗います

洗濯



タオルや布巾も一枚ずつ、汚れやゴミが
残っていないか確認しながら
丁寧に洗います

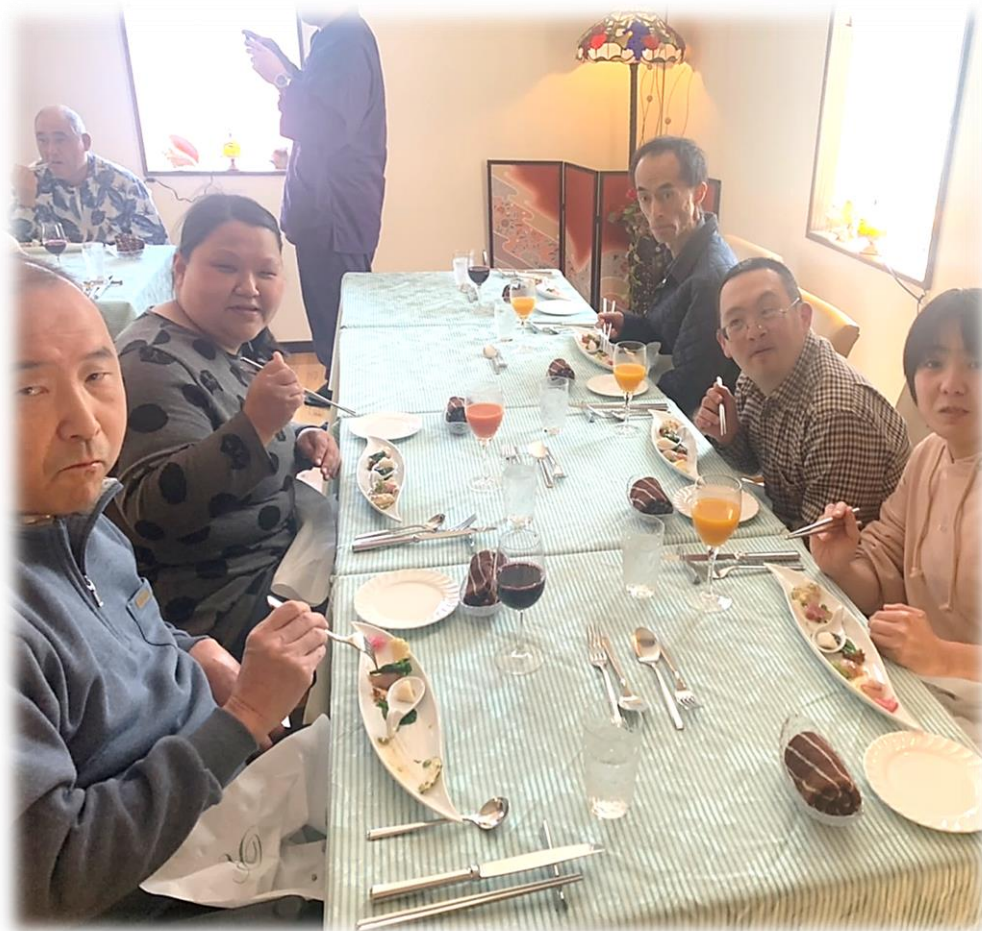
金銭管理・食事会

金銭管理



買いたいもの、必要なもの、
それぞれにかかる金額を考えながら
お金が使えることの大切さを学びます

食事会



取引先のフレンチレストラン ビストロR
坂口シェフからフレンチのコース料理にご招待！

