

パン工房からこんにちは

ゆいまーる、今日の頃……

ゆいまーる仮工房での生活が始まって2ヶ月が経ちました。当初は、リニューアルオープンするまでどう過ごしていくのかいろいろとみんなで考えましたが、現在は外部への見学や、ゆいまーる内での研修などこれまで時間や機会がなくてできなかったことを行なっています。

外に出かけるのは、いい気分転換になるし、メンバーも職員もいい刺激を受けて帰ってきました。ゆいまーる内での研修も、普段と違う仕事や作業に取り組んでメンバーも職員もやる気が違ったように思います。誰でも仕事を任せられれば嬉しいし、ヤル気もUPします。



研修先、結の会での紙漉体験



ピザ具材カット



生地のはしの研修



丸く伸ばすって結構ムズカシね



メンバー作
神業のような
まんまるピザ生地



おいしく焼きました！



ある日のランチ作り研修

もちろん任せられるということはそれなりの責任を伴うことを理解しなければなりません。

パンの方も当初、今までの蒸気のでる窯が使えないという事で、ゆいまーるの顔とも言えるハード系のパンは諦めていましたが、なんとかハード系のパンも焼けるようになりました。

みんなはどう思っているかわかりませんが、私自身は釜が変わったせいか、以前よりもパンがさらにおいしくなったような気がしています。

お店の方もこんな所で販売して誰が買いに来るんだろう、と思っていましたが、道の駅でパンを買ってくださったお客様がわざ

わざこられたり、通りすがりの今までゆいまーるでは見かけた事のないお客さまが来られたりと、「よく売れている」とはいえませんがちょっと嬉しい誤算です。

ゆいまーるの今日、この頃はこんな感じです。

(工房：光永幹雄)



ラスクバターぬり



酵母作り・
攪拌ミキサーの中
の材料を見守る
メンバー