

広報
[なか]

NAKA

2020 秋号 VOL.174

公益社団法人 名古屋中法人会



DIARY 2020-2021.....	1
シリーズ この人.....	2
オーナーパティシエール マダム・アキナ さん	
シリーズ こだわり見学記 ㊦.....	6
EYE 中区 久屋大通公園	
署長インタビュー.....	8
名古屋中税務署長 伊藤 嘉浩 氏	
《ダカラオモシロイ NAKA》	
新型コロナウイルス感染対策物品の寄贈式.....	12
《社長のやる気サポート》	
臨時理事会.....	13
日経景気討論会.....	14
税研修研修会	
やさしい法人税セミナー.....	16
初心者のための源泉所得税研修会.....	17
《国税庁からのお知らせ》	
年末調整手続きの電子化をご検討の方へ.....	18
パソコン・スマホから確定申告.....	20
進化するスマート申告！.....	21
令和2年分 年末調整等説明会開催中止のお知らせ.....	22
《健やかサークル》	
旬の食材 菠薐草 ほうれんそう.....	24
《ものづくり愛知の至宝》	
松坂屋コレクション 虫の音模様帷子.....	25
《会員サロン》・新入会員.....	31
《行事メモ》.....	32
事務局お知らせ.....	33



表紙の写真

マダム・アキナ
オーナーパティシエール

「料理王国社」料理研究家プロダクション所属
日本フードアナリスト協会 2級会員
名古屋市生まれ
大学卒業後、結婚して専業主婦になるが、子育てが一段落したのを機に本格的にお菓子と料理の勉強を始める
ミュゼ・ド・パリ フランス菓子本科終了
名古屋製菓専門学校卒業
2005年渡仏
パリ16区 ベルエ・コンセイコ校
フランス菓子本科終了/プティフル フールセック本科終了
パリ18区 アルノー・ラエールにて研修
帰国後、母校の名古屋製菓専門学校で教える傍ら、カフェへの卸・洋食器店とのコラボ茶会などを手掛ける
2010年フランス焼菓子の店 シャンドゥリエ CHANDELIER オープン

DIARY 2020-2021

oct. 10

5月 「初心者のための源泉所得税研修会」
講師：名古屋中税務署 筆頭副署長・担当官
東京第一ホテル錦 2階 13：30

15木 「大規模法人研修会」
名古屋中・名古屋東・千種法人会
合同開催
講師：名古屋国税局調査部長・
調査審理課長
東京第一ホテル錦 2階 14：30

19月・20火 「税務研修会」
名古屋中・千種・昭和法人会合同開催
講師：税理士法人 名南経営
安藤理事長 ほか
東京第一ホテル錦 2階 13：30

nov. 11

5木 女性部会 署長講演会
講師：名古屋中税務署長 伊藤嘉浩 氏
ホテルオークラ 11：00

11水～17火 税を考える週間

16月～20金 名古屋中税務連絡協議会
「暮らしの中の税金展」
税の作品 展示のみ
三井住友SMBCパーク栄

17火 決算期別研修会(10～12月期)
講師：名古屋中税務署担当官
昭和ビル9階ホール 13：30

25水 愛知県法人会連合会・税制講演会
講師：名古屋大学大学院経済学研究科
附属国際経済政策研究センター
教授 齋川浩司 氏
愛知県産業労働センター
(ウイंक愛知) 14：30

2021
jan. 1

13水 新春賀詞交歓会&記念講演会
講師：名古屋中税務署長
伊藤嘉浩 氏
ホテル名古屋ガーデンパレス
16：30

feb. 2

2火 決算期別研修会(1、2月期)
昭和ビル 9Fホール 13：30

10水 市内9法人会合同講演会
講師：未定
名古屋市公会堂 大ホール
13：30

24水 大規模法人経営者講演会
講師 名古屋国税局長 吉井 浩 氏
マリオートアソシアホテル 15：30

25木 常任理事会
昭和ビル 9Fホール 15：00

mar. 3

5金 第75回・東海法連名古屋大会
法人会運営研究発表会
ホテル花水木

15月 理事会
昭和ビル 9Fホール 15：00

25木 常任理事会
昭和ビル 9Fホール 15：00

apr. 4

5月・6火・7水・8木
新入社員研修
昭和ビル 9Fホール 10：00

14水 理事会
昭和ビル 9Fホール 15：00

色文字は一般参加の事業
新型コロナウイルス感染拡大等の状況により、
変更または中止となる場合があります。
名古屋中法人会ホームページをお確かめのうえ
お出掛けください。
<http://www.meinaka-houjinkai.or.jp>



久屋大通公園北エリアにオープンしたセントラルブリッジから見た
名古屋テレビ塔 2020.9.18



緊急事態宣言のレッドから厳重警戒のオレンジに
切り替わったライトアップ 2020.8.26



あなたのモンブランが一番よ

オーナーパティシエール

マダム・アキナさん

シリーズ
この人



取材日時／令和2年9月16日(水) 11時～12時 取材場所／フランス菓子シャンドウリエ
聞き手／加藤 幸博、岩田 加津子、加藤 育美、鶴岡 一美



フランス菓子シャンドウリエ CHANDELIER

名古屋市西区那古野1-34-14

phone・fax 052-485-7698

営業時間 平日 am11:00～pm6:00
土日 am11:00～pm5:00
※ラストオーダー (イートイン)
平日 pm5:00 土日 pm4:00

定休日 月曜日・火曜日



愛されるお菓子を

—お店の名前についてお聞かせください。

シャンドゥリエ CHANDELIERはフランス語で燭台を意味します。灯りは生活に欠かせないものであり、温かさ、安心、やすらぎ、希望などの象徴としても表されます。

当店では、本場フランスで愛される季節の素材を生かした本格的な焼菓子を上質で飽きのこない深みのある味で、お届けしています。

—フランス焼菓子の特色・魅力を教えてください。

フランスのお菓子とアメリカのお菓子とでは製法も出来上がりも違います。フランス菓子を選んだのは、世界で一番多く食べられているお菓子なので勉強したいと思いました。

パリなどはムースを使ったものとか華やかな菓子が多いのですが、焼菓子は昔からある伝統菓子・地方菓子で、焼き込んだ美味しさがあり、ずっと食べ続けられていることに惹かれます。どんな分野でも、伝統的なスタイルがきちんとあつてのニューウェイブだと思います。

でも、その焼き込んだ美味しさをきちんと伝えている焼菓子が少ないのです。本当はこんなに美味しいのだと、勉強していけば勉強するほど、そういう思いが強くなり、伝えたいと思いました。

宝物のような出逢い

—修行時代のエピソードをお聞かせください。

私には家族がありましたので、主人から期限は3カ月と言われ渡され、単身でパリに渡りました。

語学は勉強していったのですが、なかなか気持ちが伝わらず落ち込みました。でも私は語学を勉強にきたのではない。お菓子を勉強にきたのだからと、すぐに前向きに考えて、どんどん町に出て人との出会いを求めました。フランスと繋がりの深い日本の方々と偶然出逢うことができまして、その方たちにとても良くしていただき、フランスの街の歩き方や過ごし方を教えていただきました。なかでも師匠アルノー・ラエール氏と出逢えたことは私の生涯の宝物になっています。



タルト・モンブラン

¥950 (税抜き) 10月上旬から11月中旬頃

栗を、皮を剥くところからクリームを作る、とても手の込んだ逸品です。タルトの土台もとても香ばしく仕上げた当店の大人気商品です。



ポム・ドゥ・エпис

¥640 (税抜き) 10月中旬から2月下旬頃

紅玉りんごとオリジナルブレンドのスパイスが絶妙なハーモニーを醸し出します。



ガトーフロマージュ・オ・ポム

¥670 (税抜き) 10月中旬から2月下旬頃

ホロっとした口どけのチーズケーキの中にりんごを入れ、爽やかなマリナーージュを楽しんで頂ける一品に仕上がっています。



マロンタルト

¥680 (税抜き) 9月上旬から1月下旬頃

2種類の生地を使い分け、しっかりと焼き上げて香ばしい味わいに仕上がってます。



みんなに反対されて行く中で、何を勉強しに行くのか。実際に行って感じたことは、長さではなくて、何を学びたくて、どういう行動を起こし、どのように学んだかによって、差が出るということです。

私の場合は3カ月と期限がありましたので、渡仏する前に日本で1年間毎週パティシエにお菓子を習い、理論もきちんと知りたいので製菓学校で1年学びました。フランスで理論を学ぶにはフランス語の能力が足りないと思ったからです。

フランスに行く目的は3つありました。1つ目はフランスの学校できちんと学ぶこと。2つ目は、私は日本のケーキ屋さんで働いたことがなかったので、フランスのスタージュという職業体験の研修制度を使って、フランスの本場の店を一度体験したいと伝えました。3つ目は、フランス人のように生活することです。

——目的をもって行かれたので充実しているのでしょうか。

学校の授業は朝8時から夕方5時まででありました。授業後は街に繰り出してフランスを、たっぷり味わいました。

日本に戻ったとき、お店をやろうとは思っていませんでした。

独学でお菓子を作っていた頃から評判が良くて、友人に「教えて！」と言われていました。私は完璧にやりたいタイプなので、きちんと友人に教えるレベルになって教室ができれば

いいと思っていました。お菓子だけではなく料理研究者としての勉強もして、レシピを考える工房とお菓子を思う存分作れる場所が欲しいと思って物件を探していたときに、この店に出会いました。

私のお菓子をひいきにくださった方々や主人に背中を押されオープンしたのは10年前です。

ひとりでスタートしたので、いろいろなものを作るのは無理ですから、自分の得意なタルトに限定しました。

当店のタルトはオリジナルで、生地の素材からすべて私が考案しています。少し前まではブドウのタルトがお勧めでしたが、これからの時期はモンブランで、栗の皮を剥くところからすべて自分でやりますので、時間も手間もかかります。

昨年、50代くらいの人が、「いろいろなモンブランを食べたけれど、あなたのモンブランが一番よ」と買った翌日わざわざ言いに来てくださって、とても嬉しかったです

——ここはお茶を飲みながらゆったりとした空間で過ごせますね。

ケーキは美味しくいただきたいという思いが強いので、お茶も気持ちを込めて、丁寧に淹れるよう心掛けています。



美味しさと安全には自信

—お菓子づくりで一番大切にされているところをお聞かせください。

当店の焼菓子は、見た目は地味ですが、美味しさと安全であることには自信があります。

日本の食は添加物が多い、それを避けたいので手作りにこだわり、自分たちでイチから手をかけて作ります。

美味しくするために、まず味のバランスを考えます。何かひとつ突出した味があるのではなく、口の中で全体がマリアージュされていく味を想像して作っています。

この店は私ひとりのために設計してあるので厨房の機器が少なく、やれることが限られています。いまはスタッフ（竹内）が一人います。勤め始めて5年、フランスで勉強していますし、息が合い、お客様との会話・情報はすべてシェアして私の片腕となってくれています。

製菓学校の研修で、当店に研修に来ていただく機会が多く、ここで働きたいというお声をよくいただきます。そのとき、「お菓子を習いたい」と言われると、「私はあなたに教えられることはいろいろあるけれど、お菓子の作り方は勉強してからきて」とはっきり言います。ここでお菓子を教えているヒ

マはありません。見たり、話したりすることのなかで学んで欲しいと思っています。

人としてどうあるべきか。ただお菓子を作っていればいいのではなく、お菓子にもお店の空間にも人となりが出るのです。スタッフを採用したときも、人として自分を磨くことをして欲しいと言いました。世の中の社会情勢を知り、本をたくさん読むこと。そうでなければ小手先の感動になってしまいます。

シンプルだから丁寧に

お菓子を食べた感想を話してくださるお客様が多いです。私をわざわざ呼んで「すごい美味しかった！」と感激して話されると、作り手冥利に尽きます。

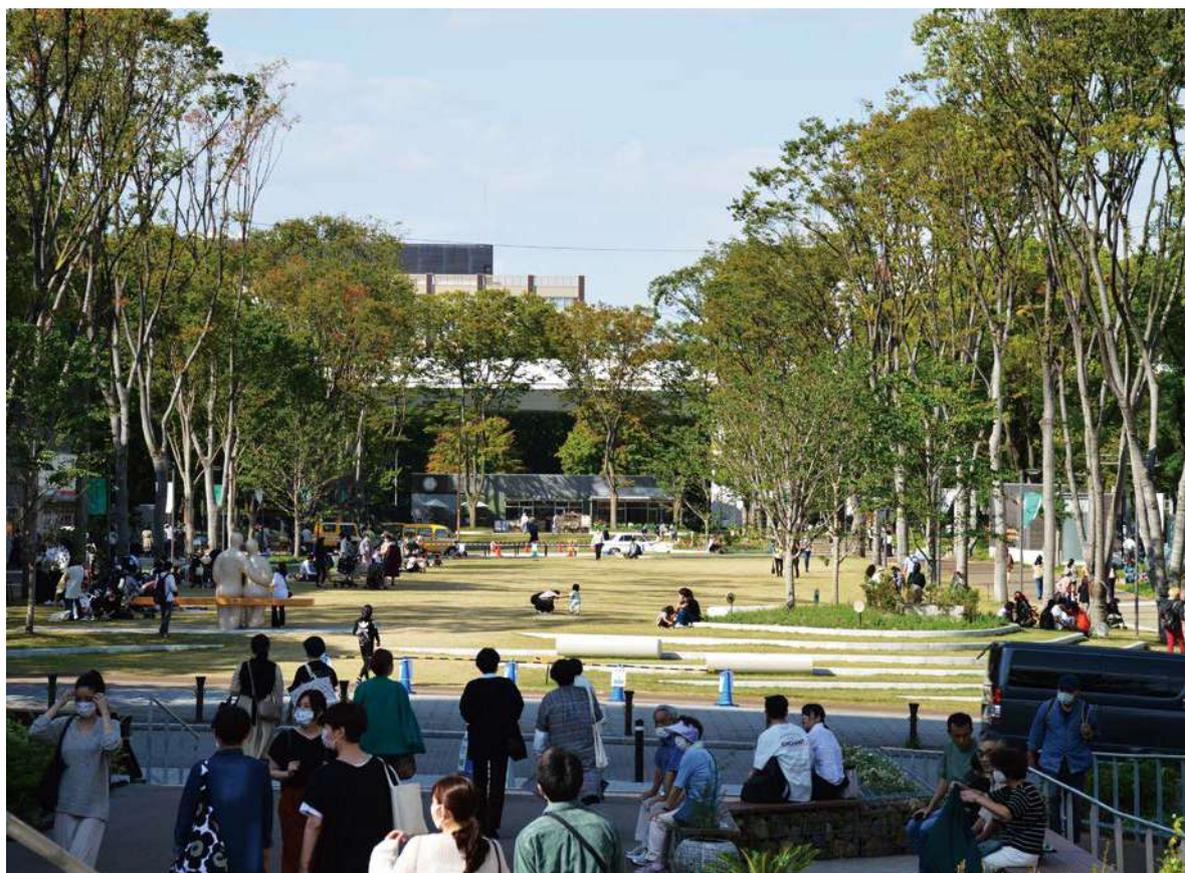
シンプルがベストだと思っていますが、シンプルで本当に美味しいと思わせることは難しいです。ひとつひとつが丁寧に作られていないとステキにならない。それはすべてに通じることで、会社のトップがどんな人か、店の対応でわかると思います。

—今日はお忙しいところ、いいお話をありがとうございました。これからもいろいろな美味しい焼菓子を楽しみにしています。

シリーズ
こだわり見学記

75

EYE
中区



ZONE 1

約4,000平方メートルの「シバフヒロバ」

人がいる、広場がある、





ZONE 4

幅約10メートル長さ約80メートルの水盤
「ミズベヒロバ」 写真提供/名古屋テレビ塔事業部



ZONE 2

テラスのあるカフェとレストラン



ZONE 3

スポーツコミュニティー

街ができる。

Hisaya-odori Park 2020年秋オープン



写真提供/名古屋テレビ塔事業部