

2024年度から英検が変わる!

問題形式が変わることで、いいことがたくさんあるんです!!

Yui先生

作文・要約練習で読解力もUP!

さらに!

今からユニバースで対策を始めましょう!

Mei先生

英検対策で4技能UP!

一次試験の変更ポイント!

準1級	リーディング	41問→31間に減!
	ライティング	今までの英作文+要約問題が追加!
2級	リーディング	38問→31間に減!
	ライティング	今までの英作文+要約問題が追加!
準2級	リーディング	37問→29間に減!
	ライティング	今までの英作文+メール返信文が追加!
	試験時間	75分→80分に延長!
3級	ライティング	今までの英作文+メール返信文が追加!
	試験時間	50分→65分に延長!

2023年度第3回英検で一次試験に合格したら!

英検二次面接対策レッスン

1回(60分)4,400円 詳しくは教室までお問い合わせください。

Jorge先生

お申込み・お問合せはこちらまで

UNIVERSE
ユニバース 英会話スクール

お申込み・ご質問はお気軽にお電話で

TEL.024-953-3559

[受付時間13:00~22:00]

〒963-8851 郡山市開成1丁目4-17

※駐車場はベスト学院をお使いください。

資料請求はお気軽に! 詳しいことはHP・FBページをご覧ください

ユニバース 英会話 検索

すべては生徒一人ひとりの夢達成のため。

ベスト学院進学塾

HS BEST HIGH STAGE
ベスト学院ハイステージ

BJ ベスト学院自立館

ベスト学院 東進衛星予備校

ベスト学院 県立安積中専門校

素材の甘みを引き出すことができ、それがかっこいいと思うようになってきました。

— 夢だった自分のお店を開業するまで、どのように修行されたのですか? —

いくつかのパン屋さんで勤務した後に、パン屋をプロデュースする東京の会社に入社。長崎県、京都府、新潟県などで、オープン直前の店でパン作りを教える仕事をしました。そこでさまざまな店を渡り歩いて商品や売り方の知識を身に付けたことで自信が付き、40歳の時に夢だった自分のお店を持つことができました。それが郡山市新屋敷にあったフォンデュの最初の店舗です。

— オープンして最初の頃はどのようにしたか? —

これまでの経験をもとに開業したので、人気のお店にできる自信があったんです。でもいざオープンしてみると、お客さんは全然来なくて、チラシを配って地道に宣伝したり、ご当地パンのクリームポックスを始めたりと、地域に溶け込むにはどうすればいいのか考え続けました。

現在も看板商品の「つのパン」を開発したのも、その頃です。つのパンはドイツのパンをヒントにした、普通のパンとフランスパンの間の堅さの、三日月形の商品です。外はカリッとしていて、噛むとじわじわと旨みが出てくる。これが話題になると、お店の人気も出てきました。そして

3年前に、現在の場所に移転。店舗も駐車場も広くなり、お客さんの数も増えました。

— パン職人に向いている人はどんな人だと思いますか? —

毎日早起きができ、細かい工程をさぼらない、はじめにパンに向き合える人だと思います。生地をこねたり、形を作ったりするパン職人は手先が器用な人が多いと思われがちですが、私は器用なほうではありません。ただ、まじめに努力したから何とかなっているのだと思います。

— これを読んでいる子どもたちにメッセージをお願いします。 —



↑焼きたての多くの種類のパンを並べることは創業当時のこのかわりです。

バックナンバーも見られるよ!

夢名鑑の内容は「web aruku」でも見ることができます!

aruku 夢名鑑 検索



小学1年生と2年生のお子さんがいるという渡部さん。手にしているのは看板商品のつのパン。

— 普段のお仕事を教えてください。 —

お店では毎日110〜120種類のパンを焼いていて、平日は15000個、土日は25000〜30000個を販売しています。開店が朝7時半の土日は朝4時、朝8時半に開店する平日は朝4時に出勤して、生地の仕込みをします。従業員がそろって、役割分担をしてパンを発売させたり、生地をこねたりする作業がスタート。私は窯でパンを焼く作業を担当していて、開店時間に合わせて、なるべく焼きたてを売り場に並べられるようにしています。11時くらいまではトイレに行く暇もないほど焼き続けています。

— パン作りで特に大変なことはどんなことですか? —

パンは、小麦粉で作った生地を発酵させることで膨らみます。しかし、発酵は気温が高いと進みやすく、低いと進みづらいもの。毎日同じ場所と同じ時間、発酵させたとしても仕上がりがまったく違ってきます。そのため、美味しいパンをお客さんに届けるためには、温度や状態を見極めて、発酵の時間や場所を変えるなどして調整しなければなりません。パン作りは工程が多く、当店はたくさん種類の

夢に向かって努力する時間はとても充実しています。夢を実現させてからも勉強は続きます。店を続けていくことは大変ですが、それ以上にやりがいを感じ

— パン職人になろうと思ったきっかけは何だったのですか? —

もともと東京の証券会社で働いていたのですが、30歳で退職して地元会津若松市に戻ってきました。手に職を付けて、小さくても何かのお店をやりたいと考えていたのです。まずはパンとケーキを製造・販売する会社で3年間、製造に携わりました。そこで、生活に身近な存在であるパンを作ることは自分に合っていると感じたんです。

はじめはパンのことを何も知りませんでしたが、作り方によって味や焼き具合にダイレクトに違いが現れるパン作りの奥深さに、どんどんはまっていく感覚がありました。例えば、フランスパンはシンプルなパンですが、時間をかけてじっくりと焼くことで

aruku×ベスト学院Presents

プロフェッショナル 夢名鑑

毎日おいしいパンを作るパン職人に話を聞きました。

File vol.171 株式会社フォンデュ 代表取締役 わたなべ てつや

パン職人 / 渡部 哲也 さん

売り場を何周もしながら
どれを買うか悩んでいる
お客さんの姿を見るとうれしそうです

Profile

[出身地] 会津若松市

[最終学歴] 千葉商科大学経営学部

[趣味] 家族と過ごすこと



↑パンを焼く作業は体力のいる仕事だといいます。