私たちの仕事は、特別な日を創ることです

CERESPO March 101 2018



パンのフェス 2018 春 in 横浜赤レンガ

全国各地の 最高のパンが集まる 日本最大級の パンのフェスト



セレスポ Pick Up

40周年記念イベント 「運動会だョ! 全員集合 ~セレスポ真冬の大運動会~」を開催しました!

パンのフェス 2018 春 in 横浜赤レンガ

金国各地の最高のパンが集まる日本最大級のパンのフェス!



今年も「最高のパンと出会う!」をテーマにした日本最大級のパンのフェスティバル「パンのフェス」が開催されました!2016年にはじまった同イベントは今回で4回目。神奈川県の横浜赤レンガ倉庫のイベント広場に全国各地からパンの名店が80店以上も集まりました。今回は主催の1社である、日本出版販売株式会社の清水健之介さんに「パンのフェス」の魅力をうかがいました。









パンのフェスを開催した経緯をお話いた だけますか?

清水さん:弊社では2009年からパンシェルジュ検定を始めました。これまで約4.5万人のかたにお申し込みいただき、世の中にはそれだけパンが好きなかたがいらっしゃることがわかりました。ぴあ株式会社さまがさまざまなイベントを行っていましたので、「一緒に何かできませんか?」と尋ねたところ、「パンが好きなみなさんに最高のパンと出会って



日本出版販売株式会社 商品開発部 営業総括課 係長 清水 健之介さま(上段左から2番目)

欲しい!」というコンセプトが生まれ、 このイベントを立ち上げました。

当初は「たくさんのかたが来てくれたらいいな…」ぐらいに思っていたのですが、開催してみると予想を遙かに超える来場者数におどろきました。

来場者数はどのぐらいだったんですか? 清水さん:第1回は11万人の皆さまにご 来場いただきました。

嬉しかったのですが会場に人が入りきらなくて入場制限が必要になるほど混雑してしまいました。会場を柵などで囲っていなかったので制限しようがありませんでしたが、セレスポさんが素早くコーンと紐で簡易的なフェンスを作ってくれたので助かりました。

想定外なことが起きたときに大切なこと は何ですか?

清水さん:初めてのイベントだと想定で

きないことが発生することもありますが、 準備の段階からやるべきことに漏れがな いように考えていくことです。

例えば、テントの大きさや机の並べかた など、想定できることは、あらかじめ確 認しておきます。もし、わからなければ 経験者に「おかしいところはないです か」と聞いてみて、先んじて手を打って いくことです。

想定できることをキチンとやっていれば、 もし、想定外なことが起きても素早く対 応できるように感じています。

インタビュアー所感

初日の開場前には、すでに数え切れない人が長蛇の列を作っていました。開場後、どのお店も行列ができている状況のなか、何とか購入できたメロンパンと食パンを食べてみて、たくさんの人が楽しみにしている理由がわかった気がします。



今後、パンのフェスをどのように盛り上げていきたいですか?

清水さん:おかげさまで毎回大好評で、 平均15万人ほどのかたに楽しんでいた だけています。「うちも出店してみた い!」と言っていただけるパン屋さんも 増え、とてもありがたく感じています。 どのパン屋さんもとても美味しいパンを 出してくれています。「最高のパン」と 「パンのファン」がスムーズに出会える ように、一回一回の経験を"次"に生かし ていきたいと考えています。

EventData

- ●パンのフェス2018春 in 横浜赤レンガ
- ●2018年3月2、3,4日
- ●赤レンガ倉庫イベント広場
- パンのフェス実行委員会 (ぴあ株式会社、日本出版販売株式会社)



K EPORT

株式会社セレスポ 横浜支店 田口雄毅

イベントのプロだからこそ 主催者さまに安心してもらうことを考える

パンのフェスには初回から関わらせてもらっています。主催者さまは赤レンガ倉庫でのイベント経験がなかったので、当初から弊社の力が生かせる部分が多かったように感じました。初回は想定以上の来場がありましたが、こうしたこともこれまでの経験があるので素早い対応ができました。

私たちはイベントのプロとして「不安」を解消することが大事だと考えています。主催者さまだけではなく、イベントに関わるすべての人たちが感じる「不安」にも目を向け、会場

を設営するときも不自由さ、不便さなど、不 安につながりそうなことを想定して解消して いきます。

先日、個人でマラソンイベントに参加したのですが、「こうだったらいいのに」と思うことがありました。「来場者はどう思うんだろう」と考えていくことも大事です。支店のメンバーともよくイベントに参加しているのですが、こうした積み重ねが不安を解消できる提案や仕事につながり、みなさまの「参加して良かった」につながると思っています。



セレスポスタッフ(松本:左、田口:右)

イベントの仕事は、「楽しみ」を作ることができ、来場してくれたかたの気持ちがダイレクトにわかる魅力があります。喜んでもらえていると嬉しく思いますが、その逆もあるので、これからも不安の解消や来場者目線を持って一つひとつにしっかり取り組んでいきたいと考えています!



40周年記念イベント 「運動会だョ! 全員集合

セレスポ真冬の大運動会~」を開催しました



2018年2月27日に東京体育館(東京都渋谷区)にて、弊社の創立40周年記念イベントの大運動会が開催されました。全国各 地の拠点から約350名が参加。6チームにわかれ、普段は直接関わる事が少ない拠点の社員同士が、一丸となって優勝を目指 しました。競技は、誰もが知る定番競技から、ユニバーサル*要素を取り入れた競技が取り入れられており、全員が楽しめるよ うな構成となっており、笑顔の絶えない大運動会となりました。 ※障がいの有無、性別、年齢、国籍などに関係なく誰もが安心して楽しめること



案ができるように精進するとともに、次の50周年に向けて 一丸となって進んでいきたいと思います。

総合支援サービスサイトもご覧ください。

運動会 .com → https://www.undo-kai.com/



発行 発行日:平成30年3月25日

発行元 株式会社セレスポ (CERESPO CO.,LTD.) 〒170-0004 東京都豊島区北大塚1-21-5(本社) TEL: 03(5974)1111 FAX: 03(5394)7651 http://www.cerespo.co.jp/ CERESPO NEWSに関するお問い合わせは 株式会社セレスポ コーポレートデザイン室(cd@cerespo.co.jp)まで 集 山川 譲 (yawn)

山本制作所

今回特集したパンの歴史は、紀元前6000年頃までさかのぼります。誕生は古 代メソポタミアで、最初は小麦粉を水でこねて焼いたお煎餅のようなパンでし たが、なんらかの偶然でパンの発酵がおきて、紀元前4000年頃のエジプトでは、 発酵させたパンが焼かれ始めたようです。日本にパンが伝わったのは、16世紀 半ば(室町時代)で、その後第二次世界大戦後の食生活の洋風化とともにお米 につぐ主食として定着しました。今では、オーソドックスなパンから、ご当地 パン、ユニークなパンと多種多様。長い歴史の中で進化を遂げた日本の製パン 技術とパンの種類は世界一とも言われており、これからも文化や伝統を継承し ながら、進化していくのだろうなと感じました。