

実技セミナーアイテムの写真 (満席につき締め切り)



**Osterfladen**



**Eierlikörkuchen**



**Krokanteier**



**Obstkuchen**



**Berlinerbobbes**



**Teegebäck**



「ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー」講習内容（満席締め切り）

<復活祭（イースター）向けの菓子>

- Osterfladen（オースターフラードン）  
（フルーツ・ナッツが入った発酵菓子）
- Eierlikörkuchen（アイヤーリキュアクーヘン）  
（卵のリキュールを使用した焼き菓子）
- Krokanteier（クロカントアイヤー）  
（カリカリとしたキャラメルナッツの入ったチョコレート菓子を卵の形に成形したチョコレートボンボン）

<天板焼きのケーキ>

- Obstkuchen（オプストクーヘン）  
（バターケーキ生地の上にフルーツをのせて焼いたふんわりと軽い食感のケーキ）

<発酵菓子>

- Berlinerbobbles（ベルリーナーボベス）  
（菓子パン生地とクッキー生地を混ぜ、ブルーポピーシードやナッツのフィリングを巻いて焼いた発酵菓子）

<クッキー>

- Teegebäck（テゲベック）  
（ベースとなるクッキー生地を使ったクッキーのバリエーション）

## 「第2回 ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー(満席締め切り)」

- 日時 2015年3月17日(火)
  - 時間 AM9:30~PM17:30を予定
  - 場所 (一社)日本パン技術研究所 6階実習室
  - 受講料 16,000円(税込) 昼食付き
  - 講師 根岸靖乃
- <略歴>
- |            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| 1998年3月    | 獨協大学外国語学部ドイツ語学科卒業                  |
| 1998~2002年 | Stuttgart・Königsteinのケーキ屋勤務        |
| 2002年      | 製菓職人の資格を取得                         |
| 2002~2006年 | Frankfurt・Berlinのホテルのパティスリー部門勤務    |
| 2007年      | 製菓マイスターの資格を取得<br>Berlinのビオパン屋で研修   |
| 2008年      | 製パンマイスターの資格を取得<br>Frankfurtのケーキ屋勤務 |
| 2008年~     | 日本パン技術研究所勤務                        |
- 定員 20名
- ※お申し込みは同封の申し込み用紙に必要事項を記入の上、  
下記まで Fax でお送り下さい。  
(郵送でも可能ですが事前に電話予約をお願いします)  
受付後、折り返しご参加の案内をお送り致します。
- お問い合わせ先 電話 03-3689-7571  
Fax 03-3689-7574

復活祭（イースター）菓子を中心にした  
『第2回 ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』開催のご案内

初春の頃、会員の皆様におかれましてはますますご健勝のことと存じます。また、平素は当研究所へのご支援を賜り、誠に有り難うございます。

さて、当研究所では新しい試みとしまして、『ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』を昨年11月4日に開催致しましたところ、ご参加頂きました皆様には大変好評で、多くの方々から継続的な開催のご要望を頂きました。そこで、来る3月17日（火）に、第2回のセミナーを開催することになりましたので、ここにご案内申し上げます。

当研究所では日本のベーカリービジネスの活性化にドイツ菓子の導入が有効であると考えまして、ドイツで製菓マイスターとして活躍していました根岸靖乃を講師として採用し、2012年から4回のベーカリーのためのドイツ菓子セミナーを開催し、約60種類におよぶドイツ菓子の製造方法をデモンストレーション方式で紹介させて頂きました。何れのセミナーも受講者の方々には大変に好評で、ドイツ菓子の多様性、日本人の嗜好にもマッチする美味しさ、そして、それらがベーカリーアイテムとして有効に機能することを多くの方に学んで頂きました。但し、受講者の方々からは、ドイツ菓子をベーカリーに首尾よく導入するためには実技方式のセミナーが望まれるとのお声を多数頂きました。そこで、デモンストレーション方式のセミナーで既に多数のドイツ菓子の紹介を終えたことも考慮しまして、今回のセミナーからは厳選した6~8種類のドイツ菓子を少人数で実際に製造して頂く実習方式に変更して実施させて頂きます。

今回ご案内する第2回『ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』では復活祭（イースター）の菓子を中心にご紹介致します。オースターフラーデン(Osterfladen), アイヤーリキューアークーヘン(Eierlikörkuchen), クロカントアイヤー(Krokanteier), オプストクーヘン(Obstkuchen), ベルリーナーボベス(Berlinerbobbes), テーゲペック(Teegebäck)の製造方法をご紹介します。セミナーの内容は、イースター商戦、あるいはドイツ菓子によるベーカリーの活性化の即戦力としてお役に立てると確信しております。

どうか会員の皆様におかれましてはご参加をご検討頂けますよう、よろしくお願ひ申し上げます。また、ご参加頂ける場合には、定員が20名と少数ですので、お早めにお申し込み頂けますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

(一社) 日本パン技術研究所 所長 井上好文