

## (社)日本パン技術研究所 主催 第42回 海外研修のご案内

### テーマ：ヨーロッパ製パンの最新技術と伝統を探求する

主 催：(社)日本パン技術研究所

〒134-0088 東京都江戸川区西葛西6-19-6

電 話：03-3689-7571

ファックス：03-3689-7574

協 賛：イタリア・CASTALIMENTI(カスターメンティ)国際調理学院  
スイス・連邦工科大学、(株)前川製作所

旅行手配：(株)パンワールド 旅行業取扱主任者：高橋秀尚

〒166-0001 東京都杉並区阿佐谷北4-25-18-112

(RAS グループ、登録第332号)

電 話：03-3310-2321

ファックス：03-3310-2345

多くの日本人の持つ漠然としたイメージでは、ヨーロッパの製パン産業は、非常に保守的で伝統を重んじるものとして写っているようです。しかし、その産業構造の実際と基本的な考え方は日本人の持つイメージとは大きく異なり、きわめて合理的な考え方を土台として、製パン技術の伝統的な面を重んじながらも、高品質なパンを効率的に提供するシステムの追求が継続的になされています。

例えば製パン業界の現場ではホイロ後冷凍生地やパーベイクなどが多用され、最新の製パン科学やテクノロジーの活用、ダイナミックな物流システム、また徹底したコスト管理とマーケティング戦略などをベースとした大きなベーカリー市場が形作られています。もちろん伝統製品の製造にも、新しい製品群の製造にも、共にこのような先進技術による合理的な生産方法が多く採用され、高品質で且つ十分なコスト競争力のあるベーカリー製品が製造され、生産性の高い産業構造を維持しています。

このようにヨーロッパのパン産業は、世界で最も先進的な技術と理論が反映されたフレキシブルに進化する構造により、激変する市場ニーズに的確に対応する体制が構築されています。

今回、当研究所では、このようなヨーロッパ製パン産業の持つ新旧両面……つまり、「激変するマーケットトレンドと市場競争力を支える新しいテクノロジー」と、「食文化の礎となっている伝統的スキル」の両面を追求することを主題とした海外研修ツアーを企画いたしました。

新しいテクノロジー面では、スイス連邦工科大学において最新のパーベイクシステムやミキシングシステムについてのセミナーを受講し、またiba国際製パン製菓展示会の視察で、最新鋭の機械システムや新しい素材技術について研修します。またスイスの大規模工場におけるパーベイク生産の見学も予定しております。

一方、伝統的スキル面では、イタリアCASTALIMENTI(カスターメンティ)国際調理学院製パン科にて「イタリアの代表的なパン類、菓子パン類」について実技講習を受けるとともに、各都市のベーカリー視察を実施します。

また具体的研修項目とは別になりますが、ヨーロッパで実際の食経験を持つことは、日本のパン市場の成長に不可欠な要素である、「本格的な食事としてのパン導入」について考察し模索する上で、参加者全員にとって有意義なものとなることも確信しております。

どうぞ、当海外研修への多くの皆さまのご参加をお待ちしております。

(社)日本パン技術研究所 所長 井上好文

## 日本パン技術研究所 主催 第42回 海外研修 旅行日程

2006年 9月27日(水)	午前	成田発	ルフトハンザ航空またはアリタリア航空にて
	午後	ミラノ着	
	宿泊地	ミラノ	
9月28日(木)	午前	ミラノ市内	ベーカリー視察および市内要所見学
	午後	陸路にて	地方都市ブレシア(ミラノとベネチアの間)に移動
	宿泊地	宿泊地	ブレシア
9月29日(金)	終日	CASTALIMENTI(カスターメンティ)国際調理学院	製パン科にて「イタリアの代表的なパン、菓子パン類」実技講習 講習終了後 陸路にてベネチアへ移動
	宿泊地	ベネチア	
	午前	元イタリア製パン組合理事長アルフレッド リッツオ社長が経営する	ベーカリー店舗の視察と商品調査
9月30日(土)	午後	ベネチア市内	イタリア風サンドイッチ商品試食調査及び市内要所見学 (パニーニ、トースト風サンドイッチ:プルスケッタ)
	宿泊地	ベネチア	
	午前	ベネチア発	空路 スイス チューリッヒに移動
10月1日(日)	午後	チューリッヒ着	到着後チューリッヒ市内要所見学
	宿泊地	チューリッヒ	
	終日	スイス連邦工科大学にて特別セミナー受講* 詳細別紙	テーマ「ヨーロッパに於ける製パン業界の最新技術動向」
10月2日(月)	宿泊地	チューリッヒ	
	終日	現地添乗員が同行し専用バスで	スイスの代表的ベーカリー工場、店舗 (伝統的アルチザンベーカリー、パーベイク工場など)を視察* 詳細別紙
	宿泊地	チューリッヒ	
10月3日(火)	午前	専用バスにて	陸路ドイツ ミュンヘンへ移動(約6時間)
	午後	到着後	ミュンヘン市内要所見学
	宿泊地	宿泊地	ミュンヘン(アラベラ シェラトン)
10月4日(水)	早朝	ミュンヘン市内の	ベーカリーを視察
	9時-18時	「2006年iba=イバ国際ベーカリー展示会」	視察
	宿泊地	ミュンヘン(アラベラ シェラトン)	
10月5日(木)	9時-18時	「2006年iba=イバ国際ベーカリー展示会」	視察
	宿泊地	ミュンヘン(アラベラ シェラトン)	
	午前	ミュンヘン発	空路 成田に移動
10月6日(金)	午前	成田着	

## 10月2日(月)受講セミナースケジュール (5月現在の予定です、時間配分によって変更される可能性があります)

No.	Title	タイトル	演者	演者プロフィール
1	<b>The European Baking Market</b> - The view from outside -	ヨーロッパ製パン市場の概要	Hildegard M. Keil	Journalist, Editor Bread & Baking
2	<b>The Future of Kneading</b>	将来のミキシング技術	Klaus Loesche	Professor Bremerhavener Institut
3	<b>Prebaking, Controlled Cooling/Freezing</b> - The Technology of the Future -	パーベイクの冷凍技術管理	Michael Kleinert	Head/Food Technology Hochschule Waedenswil
4	<b>Baking Tomorrow</b> - The Baking Process at the POS -	ロス販売管理システムと 明日の製パン産業	D. Knost	Managing Director Werner & Pfleiderer
5	<b>How we eat tomorrow</b> - Consumer Trend in Europe -	将来の食生活 ヨーロッパの消費者トレンド	H. Ruetzler	Trend Scientist
6	<b>Swiss Plant Baking Company (予定)</b> - HIESTAND -	スイスの大型製パン工場について ヒーシュタント社		9月ごろ、具体的な演者が決まる予定です。
7	<b>Swiss Plant Baking Company (予定)</b> - JOWA, MIGROS Group -	スイスの大型製パン工場について ミグロス協、ジョワ工場		9月ごろ、具体的な演者が決まる予定です。

セミナーの計画と立案 : 上記セミナーは、ヴェーデンスヴィル大学 ( Hochschule Waenswil ) の Michael Kleinert 氏 (ミハエル・クライナート、食品技術部ヘッド) が主体となって、講義主題、発表者の選定を行い、計画を立案したものです。

## 10月3日(火)パン工場見学スケジュール (5月現在の予定です、時間配分によって変更される可能性があります)

No.	製パン会社名と業態	生産スタイル	地域	特徴、ウェブサイトなど
1	<b>PANOFINA (COOP Group)</b> - Plant Bakery -	生協 大型工場 パーベイク生産	Zürich チューリッヒ	大規模工場にて パーベイク生産を見学
2	<b>Jung</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Zürich チューリッヒ	< <a href="http://www.jung.ag">http://www.jung.ag</a> > 各種サンドイッチも得意
3	<b>Steiner</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Zürich チューリッヒ	< <a href="http://www.flughafenbeck.ch">www.flughafenbeck.ch</a> >
4	<b>Fleischli</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Niederglatt ニーデルグラット	< <a href="http://www.baecerei-fleischli.ch/">http://www.baecerei-fleischli.ch/</a> >
5	<b>Bachmann</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Luzern ルツェルン	< <a href="http://www.confiserie.ch">www.confiserie.ch</a> >
6	<b>Buchmann</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Zürich チューリッヒ	Bürliが得意
7	<b>Schäfer</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Einsiedeln アインジーデルン	
8	<b>COOP Petrol Station</b>	生協 コンビニストア	Zürich チューリッヒ	移動中の見学程度の訪問になります。

現地添乗員 : ドイツでパン職人の修行をし、スイスにおいて MIGROS の IN-STORE BAKERY で実習し、現在はベルリンでマイスターを取得するために一時スイスを離れて勉強中の MICHIE 女史 (近所在住で、それぞれのベーカリーと知り合いになっています) に添乗を依頼し、正確な情報を提供してもらう予定です。ホームページは <[www.geocities.jp/deutschebaeckerin/](http://www.geocities.jp/deutschebaeckerin/)> です。

## (社)日本パン技術研究所 主催 第42回 海外研修(募集要項)

● 研修旅行期間:2006年9月27日(水)から10月8日(日)まで

● 参加費用\* 参加者数により費用に若干の変動が出ます。

参加者数10~14名の場合:765,000円

参加者数15~19名の場合:655,000円

参加者数20名以上の場合:585,000円

\* この参加費用には下記のものが含まれます。

成田発着のエコノミー級往復割引運賃、日程表に基づく10泊のホテル宿泊料(2人部屋使用)、視察・移動のための専用バス費用、展示会入場料、成田空港および現地の空港税、空港・ホテルの荷物運搬料、全日程に同行のエスコート費用、朝食代(10回)。

\* ただし下記の諸費用は別途ご計上ください。

・昼・夕食代として 65,000円

・イタリア実技講習費として(参加総数で分担) 28,000円~57,000円

・ホテル個室(1人部屋)使用の場合の差額実費 90,000円

・成田空港と国内(大阪、福岡、札幌)空港往復の場合の国内線割引運賃。  
規定による実費

・旅券(パスポート)取得のための費用、旅行保険代。

・旅行中の個人的な費用(飲酒代、電話代など)。

・20キロを超える航空会社受託荷物の超過料金。

● 参加申し込み方法および締め切り日:7月15日(土)(第1次締め切り)

別紙の申し込み書に必要事項を記入し主催の(社)日本パン技術研究所(担当:伊賀大八・イガダイハチ)までファックスにてお申し込みください。

電話:03-3689-7571 ファックス番号 03-3689-7574

● 参加中止(キャンセル)の場合

9月5日までの参加中止の場合、キャンセル料は不要です。

その後のキャンセルに関しましては規定のお取り扱いとなります。

研修内容についてお問い合わせは主催者あてにお願いします。

また旅行内容についてのお問い合わせは下記担当者あてにお願いします。

(株)パンワールド(担当:高橋秀尚)(RASグループ、登録第332号)

電話:03-3310-2321 ファックス:03-3310-2345

↑FAX↑

03-3689-7574

↑FAX↑

## 日本パン技術研究所 第42回 海外研修 参加申込書

\* ふりがなも必ずご記入ください。

記入日: 年 月 日

氏名	ふりがな ..... .....
生年月日	昭和 年 月 日 西暦(19 年生)
現住所	〒 - ふりがな: 住所: 電話番号: - - 携帯電話: - -
勤務先	会社名: 所属部署: 役職: PCメールアドレス: @
会社住所	〒 - 住所: 電話番号: - - FAX番号: - -
勤務地が上記と異なる場合	〒 - 勤務先名称: 勤務先住所: 電話番号: - - FAX番号: - -
現在旅券がある場合	旅券番号: 旅券発行日:
タバコは	吸う ・ 吸わない (どちらかに○をつけてください)
ご参加者への事務連絡担当者	所属部署: ご担当者氏名: 電話番号: - - FAX番号: - -
希望出発空港	成田 ・ 関空 ・ 福岡 ・ 札幌 (○をつけてください・成田以外は有料)
ファックス送信先	(社)日本パン技術研究所 〒134-0088 東京都江戸川区西葛西6-19-6 お問い合わせTEL :03-3689-7571(日本パン技術研究所・伊賀大八まで) お申し込み送信FAX :03-3689-7574(日本パン技術研究所・主催者)

↑FAX↑

03-3689-7574

↑FAX↑