



ロッゲンシュロット
ブロード



1930年代の(ヴェット) Baguette
~1930年代のパリにおける製法~



生地冷蔵法で作る
食パン



パン・ド・カンパニユ



生地玉冷蔵法で作る
バターロール



マルチグレインブレッド
(ライカワ、ライ麦混焼)



生地玉冷蔵法で作る
プリオッシュ

第10回「リテールベーカリー アドバンスコース」開催のご案内

(一般社団法人)日本パン技術研究所

所長 井上 好文

〒134-0088

東京都江戸川区西葛西6-19-6

TEL 03-3689-7571

FAX 03-3689-7574

拝啓 時下益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

(一社)日本パン技術研究所では、「リテールベーカリー アドバンスコース」を別紙に示しました日程で開催致しますので、ここにご案内させていただきます。

このコースでは、リテールベーカリーの特徴が生かせる手作業を主体とする製パン技術の更なる高度化を図り、リテールベーカリーの活性化を推進する事を目的とします。

主な内容として

- リテールベーカリーの現状と今後、手作りによる製パン法の特徴を講義。
- マーケティングによる消費者から見たリテールベーカリーの魅力を
実例を上げて講義。
- 著名な製パン技術者によるパン作り、その考え方と技能。
- リテールベーカリーに必須の冷蔵法を用いた各種アイテムの提案
- 国内産小麦新品種の活用方法の紹介
- パン食メニューの提案による昼食の提供
- ドイツ菓子の提案

このように、5日間の中で製パン法の講義、マーケティング、実技を行い、短期間に集中して手作りによる製パンの特徴ならびに時流の製パン法、原料知識を習得して頂ける内容となっております。特に実技は見るだけでなく、講師の実技や生地感を体感して頂く受講者参加形式で行います。

アイテムもリテールならではの食事パンから菓子パン類、クロワッサン等の油脂折り込み製品、焼き菓子類まで幅広く実施します。また製品作成の考え方や製法、原料の特徴についても解説し、より理解を深めて頂ける内容となっています。

セミナー後半では手作りならではの風味、食感を合理的に演出できる冷蔵法の活用をテーマにしたアイテム提案を集中的に行います。

製品本来の特徴を損なわずに焼き立て製品を効率よく供給する方法は必須であり今後益々必要な技術となる事が予想されます。

是非、皆様に於かれましては、この「リテールベーカリーアドバンスコース」へのご参加をご検討頂けますようご案内申し上げます。

「リテールベーカリーアドバンスコース」詳細案内

— リテールベーカリーの職人芸を追求するコース —

(1) 目的

リテールベーカリーの特徴が生かせる手作業主体の製パン技術のさらなる高度化を図り、リテールベーカリーの活性化を推進する事を目的とします。

(2) 受講対象者

中級の製パン技術を習得した方、製パン技術教育コース(本科100日間)卒業生、および同等レベルの製パン技術を持つと思われる方々で、より高度な技術習得を目指したい方を対象とします。

(3) 開催日程:2017年6月5日(月)~9日(金)

(4) 定員 :36名

(5) 受講料 :会員企業 118,800円(税込み)
非会員 129,600円(")

(6) 入寮費 :男性のみ 32,400円

朝夕食事付き、先着希望15名まで入寮可.男性のみ

(7) お申し込み:別紙申込書に必要事項をご記入の上 F A X または 郵送にてお申し込み下さい。

(8) 締め切り:開催日の7日前までにお申し込みください。(締切)

* 入寮の先着希望に漏れた方、または女性宿泊希望者はホームページ記載の近隣ホテルをご利用ください。

○ コース内容と履修アイテム(予定)

* 掲載アイテムは昨年実施の製品になります。

本年のアイテムは随時 HP にてお知らせいたします。

1日目:(講義)

「リテールベーカリーならではのパンづくりを考える」

(日本パン技術研究所 井上好文)

「消費者がリテールベーカリーに何を望んでいるか」

(M's 企画 三浦千佳子 講師)

「コース実施アイテムの製品特徴について」

～ 原料、製法の理論的な解説 ～

(日本パン技術研究所 山本剛史、原田昌博)

「コース昼食アイテムの説明」

(ナガタ ユイ)

2日目:(実技)

「リテールベーカリー オーナーシェフの職人芸」

(予定アイテム)

フランスパン

クロアソン

菓子パン 生地玉冷蔵

焼き菓子

など5～6製品。

(ベッカライブロートハイム 明石克彦 講師)

3日目:(実技)

「職人芸によるフランスのパン製品」

(予定アイテム)

パン・リュスティック

～ ジェラール・ムニエ氏 メソッド ～

ディレクト法によるパン・ファンデュ

～ 1930年代のパリの製法 ～

伝統的製法によるパン・オ・ルヴァン

パン・ド・カンパーニュ

～ パン・オ・ルヴァン生地と30年代バゲット生地
を再ミキシングする製法 ～
((株)ドンク 仁瓶利夫 講師)

4日目:(実技)

「原材料、醗酵種を活用した手作りならではの特徴有る製品作り」

(冷蔵生地の仕込み)

(予定アイテム)

マルチグレインブレッド

(ライサワー、ライ麦湯種併用)

多加水パン

(国内産小麦、ホワイトサワー種使用)

たまごのパン

(吸水を用いない高配合菓子パン)

オリジナルのライサワー種、ホワイトサワー種の管理技術とその応用
国内産小麦を使いこなすためのポイント等

(日本パン技術研究所 原田昌博、山本剛史)

5日目:(実技)

「手作りならではの美味しさを合理的に製造する

オーバーナイト生地冷蔵法、生地玉冷蔵法による製品作り」

「ドイツ菓子の提案」

(予定アイテム) 下記生地を使用した製品バラエティ

フランスパン

食事パン

食パン

菓子パン

バターロール

焼き込み調理パン 各種

(日本パン技術研究所 山本剛史、原田昌博、根岸靖乃、佐藤淳)

送信日: 年 月 日

リテイルアドバンスコース申込書 第10回
2017年 6月 5日(月)～ 9日(金)

| | | | | |
|-----------------------------|-----|------|--------------------------------------|---------|
| ふりがな | | 性別 | 入寮希望 (男性は必ず選択) | 喫煙 |
| 氏名 | | 男・女 | 有・無 | 有・無 |
| 生年月日 | S・H | 年 | 月 | 日 (満 歳) |
| 企業名 | | | | |
| 部署 | | | | |
| 住所 □会社 □自宅 ※必ず選択して下さい | 〒 | | | |
| 電話番号 | () | 携帯電話 | ※緊急時・悪天候時における開催の有無などをお知らせします。 - - | |

受理通知を メール 又は FAX にてご連絡します。ご希望の連絡方法に必ずご記入下さい。

| | | | |
|-------|-----|---------|--|
| FAX番号 | () | メールアドレス | ※ハッキリ 丁寧に ご記入ください。@jibt.comから返信します。 ドメイン指定受信をされている方は設定をお願いします。 @ |
|-------|-----|---------|--|

3営業日以内にお申込受理の連絡がない場合はお手数ですがご連絡下さい 日本パン技術研究所:03-3689-7571

| | | | | |
|----------|------------------------------|-------------------------------|--------------|------|
| パン関連の職歴 | 所属 | 年 | ヶ月 | 実務経験 |
| | 所属 | 年 | ヶ月 | 年 |
| 受講料 (税込) | 会員 118,800円 (入寮:151,200円) | 非会員 129,600円 (入寮:162,000円) | 男子寮費 32,400円 | |

| | | |
|------------------------|-----|--------------------|
| 受講案内・請求書 ※必ず選択して下さい | 宛名 | □企業名 □個人名 |
| | 送付先 | □上記住所 〒 □上記住所以外 |
| 企業(部署)一括申込み 担当者名: | | |

※ご記入頂いた個人情報を講座に関するご連絡以外に使用することはありません。

2017年度 製菓・製パン教育コース年間予定表 ※お申込は受付開始日までお待ち下さい

| | |
|---|---|
| <p>[製パン技術基礎コース]</p> <p>第28回 2017年5月 8日(月)～13日(土): 受付中</p> <p>第29回 2017年9月25日(月)～30日(土): 5/15(月)～</p> <p>第30回 2018年1月22日(月)～27日(土): 10/1(月)～</p> <p>[ベーカリーのための焼き菓子コース]</p> <p>第42回 2017年 8月開催予定</p> <p>第43回 2017年12月開催予定</p> <p>[ベーカリーのためのドイツ実技セミナー]</p> <p>第7回 2017年11月開催予定</p> <p>第8回 2018年 3月開催予定</p> | <p>[アドバンスコース]</p> <p>第10回「リテイル」アドバンスコース : 受付中 2017年6月5日(月)～9日(金)</p> <p>第10回「発酵種」アドバンスコース : 7/18(月)～ 2017年10月16日(月)～20日(金)</p> <p>第10回「冷凍生地」アドバンスコース : 11/20(月)～ 2018年2月19日(月)～23日(金)</p> <p>[海外製パンセミナー]</p> <p>第12回 8月開催予定</p> |
|---|---|

| | | |
|--------|-----------------------|----------------------------------|
| 研究所記入欄 | 受理日 / 通学/入寮 会員/非会員 | 受講のご案内は 2017年 5 月上旬頃 お送り致します。 |
|--------|-----------------------|----------------------------------|