

# 「第2回リテイルベーカリー製パン技術教育コース」



菓子パン



ライ麦粉3段階法で作る  
シンケンブロード



## 「第2回 リテイルベーカリー製パン技術教育コース」

目的 リテイルベーカリーに特化した21世紀の製パン技術者の育成を目的とします。

日程 2019年6月4日 ~ 2020年3月24日 10日間

### コース日程と内容

No	日程	内容
1	2019年 6月4日(火)	「リテイルベーカリーの製パン理論と実際」 リテイルベーカリーならではの作業ポイントを実演しながら解説します。 日本パン技術研究所 井上好文講師
2	2019年 6月25日(火)	「原材料の講義と実習 1」 小麦粉 講義と実習 小麦、小麦粉の正しい知識と用途に応じた小麦粉の選択やブレンドについて 日本パン技術研究所 原田昌博講師
3	2019年 7月9日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 1」 明石氏の考える食パン製品 2~3種類 ドイツパン製法と食べ方、食事パン、発酵菓子製品 ベッカライ プロートハイム 明石克彦講師
4	2019年 8月20日(火)	「原材料講義と実習 2」「リテイルベーカリーならではの製品づくり 2」 酵母、改良剤の種類と特徴。原材料の適切な使用方法について バターロール、菓子パン、スイートロール 日本パン技術研究所 伊賀大八講師、山本剛史講師
5	2019年 9月17日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 3」 フランスパンの実技と歴史 バゲットの伝統的製法、パン・リュスティック等 ラトリエ ドゥブティユ 仁瓶利夫講師
6	2019年 10月15日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 4」 発酵菓子製品、油脂折り込み製品の実習 パネトーネ、クロワッサン、デニッシュペストリー 日本パン技術研究所 山本剛史講師
7	2019年 11月12日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 5」 焼き菓子、サンドイッチの実習 リテイルベーカリー必須の焼き菓子、サンドイッチの実習 日本パン技術研究所 非常勤講師 根岸靖乃講師 ナガタユイ講師
8	2020年 1月28日(火)	「原材料、醗酵種、工程条件を工夫したパン作りの理論と実習」 国内産小麦、サワー種を利用した製品の講義と実習。 日本パン技術研究所 原田昌博講師
9	2020年 2月25日(火)	「冷蔵発酵の利用によるリテイルベーカリーならではの製パンの合理化 1」 冷蔵発酵法の講義と実習 日本パン技術研究所 井上好文講師
10	2020年 3月24日(火)	「冷蔵発酵の利用によるリテイルベーカリーならではの製パンの合理化 2」 冷蔵発酵法の講義と実習 日本パン技術研究所 井上好文講師

平成31年3月1日

## 第2回「リテイルベーカリー製パン技術教育コース」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

拝啓 時下益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

昨年度から新たな製パン技術教育コースとして開始しました「リテイルベーカリー製パン技術教育コース」の第2回開催のご案内をさせて頂き戴きます。

このコースは21世紀の製パン技術者の育成を目的に、リテイルベーカリーに特化した内容で最新の製パン理論と実際、原材料知識を学び、これらを実技体験を通して習得いただく実学による製パンコースです。

毎月1回合計10回の開催とし、受講者のスケジュール調整を可能にし無理なくご参加頂ける日程で開催いたします。

本コースの特徴は以下のようになります。

◇ 毎月1日間の講習を年間10回実施します。

リテイルベーカリーの皆様は連続して職場を離れることが困難で、当研究所の製パン技術教育コース本科（100日間）やアドバンスコース（5日間）を受講したいが不可能であるとお話をよくお聞きします。そこで、月に1日だけの講習を繰り返すことにしました。

◇ 21世紀のリテイルベーカリーに不可欠な製パン理論と原材料学を教育します。

21世紀のリテイルベーカリーには環境の変動に対応した工夫を進める能力が必要とされます。そのために必要な製パン理論と原材料学を解り易く教育します。

◇ 基本とすべき伝統的な製パン方法とパンの品質を教育します。

コンビニエンスストアのパン売り場の充実化が今後さらに進むと予測される中で、リテイルベーカリーはリテイルベーカリーならではの製パン方法とパンの品質を適切に把握しておくことが大切です。その基本とすべき内容をリテイルベーカ

一の代表的な指導者が教育します。

◇ 最新の製パン方法とパンの品質を教育します。

リテイルベーカリーでは、リテイルベーカリーならではの、すなわち手作り、そして焼き立てならではの製パンを推進すると同時に、厳しい労務内容を大幅に改善する努力が必要とされています。この有効な手段である冷蔵発酵と発酵種の利用について、実技と理論の両面から詳しく教育します。

以上のように、本コースはリテイルベーカリーの製パン技術者の皆さんが、受講し易く、また今後の発展のために必要な技術、すなわち技能と理論を詳しく、また体系だって学べる内容になっています。3頁以降に本コースの具体的な内容を記載致しますので、その内容をご一読頂き、本コースのご利用をご検討頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。

敬具

## 第2回「リテールベーカリー製パン技術教育コース」詳細案内

(1) 目的

21世紀のリテールベーカリー、すなわち今後のリテールベーカリーの発展に必要とされる技能と理論を持つ製パン技術者を育成し、リテールベーカリーの発展を支援する。

(2) 受講対象者

リテールベーカリーの経営者および従業員。

(3) 開催日程：2019年6月～2020年3月

月に1日間（6月のみ2日開催）の講習を年間10回実施：日程を4ページに記載）

(4) 時間：10:00～18:00

(5) 定員：48名

(6) カリキュラム：4ページに記載

(7) 受講料：会員企業 150,000円（税別） 162,000円（税込）  
非会員 160,000円（税別） 172,800円（税込）

\* Web会員は会員費用でご参加頂けます。

※ Web会員はどなたでもご入会頂ける個人会員制度です。

JIB WEBメンバーの申し込みはホームページの以下より。



(8) 宿泊：男性受講者は当研究所藤寮をご利用頂けます。人/64,800円

セミナー当日朝夕食事付き、先着希望15名まで。

セミナーの前日当日の宿泊のみ。

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

(9) お申し込み方法：別紙申込書に必要事項をご記入の上FAXまたは郵送にてお申し込み下さい。

(10) 締め切り：5月20日までにお申し込みください。（締切）

送信日: 年 月 日

**リテイルベーカリー  
製パン技術教育コース申込書**

第2回リテイルベーカリー製パン技術教育コース

2019年6月4(火)～2020年3月24日(火)10日間

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。 - -		
<b>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。</b>					
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 月	実務経験
	所属	年 月	年
受講料 (税込)	会員 162,000円 (入寮:226,800円)	非会員 172,800円 (入寮:237,600円)	男子寮費 64,800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。

**2019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

**[ 製パン技術基礎コース ]**  
 第34回 2019年 5月13日(月)～18日(土): 受付中  
 第35回 2019年 9月 9日(月)～14日(土): 5/20～  
 第36回 2020年 1月20日(月)～25日(土): 9/17～  
**[ ベーカリーのための焼き菓子コース ]**  
 第46回 2019年 8月開催予定

**[ アドバンスコース ]**  
 第12回「発酵種」アドバンスコース :7/22～  
 2019年10月7日(月)～11日(金)  
 第12回「冷凍生地」アドバンスコース :11/18～  
 2020年2月17日(月)～21日(金)

**[ ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー ]**  
 第11回 2019年11月開催予定  
 第12回 2020年 3月開催予定

第2回リテイルベーカリー製パン技術教育コース  
 2019年6月4(火)～2020年3月24日(火)10日間

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  
2019年4月 下旬 頃 お送り致します。