

Pain

雑誌「パン」



第60巻 4.5 合併号 Apr. May 2013

JIB はみだし授業 4



JIB イベント /Web サイト
「おいしいパンの百科事典」4月スタート 6

JIB イベント
第6回リテールベーカリーアドバンスコース受講生募集のお知らせ 8



プロから学ぶ製パン講座 10

プロから学ぶ製パン講座
～バゲットを楽しむためのレシピ～ 15

ドイツパンはもっと美味しい！
第1回 Brötchen (ブロッチェン) 16



日本の元気なパン屋さん
(株) グルッペ・石渡食品 18

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日本食品化工 (株) 20



カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2012 入選作品 22

全パン連つうしん
第一回ベーカリー・ジャパンカップ盛況に開催 24



100 日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

197 期 平成 25 年 9 月 3 日～ 12 月 10 日
198 期 平成 26 年 1 月 7 日～ 4 月 15 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 17 回 平成 25 年 9 月 16 日～ 9 月 21 日
第 18 回 平成 26 年 1 月 20 日～ 1 月 25 日

Pain

雑誌「パン」

第60巻 6号 June 2013

JIB はみだし授業
パンの値段を客観的に比べてみよう 4



プロから学ぶ製パン講座
～ベーカリーにおけるドイツ菓子の魅力～ 10

プロから学ぶ製パン講座
～ドイツパンを楽しむためのレシピ～ 15



ドイツパンはもっと美味しい！
第2回 Brötchen(ブロッチェン)その2 16

日本の元気なパン屋さん
鳴門屋製パン(株) 18



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
旭東化学産業(株) 20

カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2012 入選作品 22



全パン連つうしん
第一回ベーカリー・ジャパンカップ調理パン部門1位のレシピ公開！ 24

JIB イベント
6月講演会 26



100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

197期 平成25年9月3日～12月10日
198期 平成26年1月7日～4月15日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第17回 平成25年9月16日～9月21日
第18回 平成26年1月20日～1月25日

JIB はみだし授業
フランスパンの品質について・・・何故？に迫る 4



JIB イベント
7月講演会・ワークショップ開催のご案内..... 11

第8回海外製パンセミナー スイス製パンセミナー受講生募集開始！..... 12

プロから学ぶ製パン講座
～世界で最も伝統あるパン学校に学ぶ～ 14



～イギリスの伝統的なパンと一緒に楽しむレシピ～ 15

ドイツパンはもっと美味しい！
第3回 Brötchen（ブロッチェン）その3 16

日本の元気なパン屋さん
（有）エスプラン洋菓子店 18



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
不二製油（株）..... 20

カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2012 入選作品 22



全パン連つうしん
第一回ベーカリー・ジャパンカップ菓子パン部門1位のレシピ公開！..... 24



100日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

197期 平成25年9月3日～12月10日
198期 平成26年1月7日～4月15日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第17回 平成25年9月16日～9月21日
第18回 平成26年1月20日～1月25日

Pain

雑誌「パン」

第60巻8号 August 2013



JIB はみだし授業①
私たちの常識は世界の常識? 4

JIB はみだし授業②
100日コース 食事についてのアンケート調査報告 6

プロから学ぶ製パン講座
～ドイツ国立製パン学校講師によるドイツ製パン～ 10



プロから学ぶ製パン講座
～ドイツの伝統的なパンと一緒に楽しむレシピ～ 11

ドイツパンはもっと美味しい!
第4回 Brötchen (ブロッチェン) その4 12

日本の元気なパン屋さん
(資) 高岡製パン 14



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
友栄食品興業(株) 16

カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2012 入選作品 18

カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2013 速報 20



全パン連つうしん
第一回ベーカリー・ジャパンカップ国内産小麦パン部門1位のレシピ公開! 24

JIB イベント
2013年8月 AIB フードディフェンスセミナーのお知らせ 26



100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

197期 平成25年9月3日～12月10日
198期 平成26年1月7日～4月15日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第17回 平成25年9月16日～9月21日
第18回 平成26年1月20日～1月25日

Pain

雑誌「パン」



第60巻9号 September 2013

JIB はみだし授業
編みパンの特徴と歴史をひもとく 4



JIB イベント①
9月講演会 7

JIB イベント②
第6回リテールベーカリーアドバンスコース報告 8



JIB イベント③
第6回発酵種アドバンスコース受講生募集のお知らせ 12

プロから学ぶ製パン講座
～ドイツ国立製パン学校講師によるドイツ製パン～ 14



ドイツパンはもっと美味しい！
第5回 Brötchen (ブロッチェン) その5 18

日本の元気なパン屋さん
熊本県パン協同組合 20



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) 田中食品興業所 22

カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2012 入選作品 24



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

197 期 平成 25 年 9 月 3 日～12 月 10 日
198 期 平成 26 年 1 月 7 日～ 4 月 15 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 17 回 平成 25 年 9 月 16 日～9 月 21 日
第 18 回 平成 26 年 1 月 20 日～1 月 25 日



JIB はみだし授業
製パンにおけるビタミンCの働きとは…? 4

プロから学ぶ製パン講座
〜クロワッサンとクロワッサン生地を利用したデニッシュ〜 8



プロから学ぶ製パン講座
〜フランスパンを楽しむためのレシピ〜 14

ドイツパンはもっと美味しい!
第6回 Brezel (ブレッツェル) 16



日本の元気なパン屋さん
(株) ル・スティル Viron 渋谷店 18

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) 林原 20



カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2012 入選作品 22

全パン連つうしん
2013 全日本パンフェスティバルご案内ほか 24

JIB イベント
第3回ベーカリーのためのドイツ菓子セミナー開催のご案内 26



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

198 期 平成 26 年 1 月 7 日～ 4 月 15 日
199 期 平成 26 年 4 月 22 日～ 7 月 29 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 18 回 平成 26 年 1 月 20 日～ 1 月 25 日

Pain

雑誌「パン」



第60巻 11号 November 2013



JIB はみだし授業
米粉を使用したパン類について 4

JIB イベント
11月講演会 6

第1回 AIB 自主検査強化セミナー開催のお知らせ 7



プロから学ぶ製パン講座～クリスマスに向けて～
ドイツ国立製パン学校講師によるドイツ製パン/シュトレン 8

ドイツパンはもっと美味しい！
第7回 Toastbrot (トーストブロード) 18



日本の元気なパン屋さん
横浜市総合パン協同組合 20

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
月島食品工業(株) 22



カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2013 入選作品 24



100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

198期 平成26年1月7日～4月15日
199期 平成26年4月22日～7月29日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第18回 平成26年1月20日～1月25日
第19回 平成26年5月5日～5月10日



JIB はみだし授業

スパイラルミキサーの構造とミキシングに対する効果
～国産スパイラルミキサーの開発から～

4

JIB イベント

第6回冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ

10



プロから学ぶ製パン講座

ドイツ国立製パン学校講師によるドイツ製パン/
雑穀・ナッツ・種子を使ったパン

12

ドイツパンはもっと美味しい!

第8回 Brot (ブロート)

16



日本の元気なパン屋さん

KINOMIYA KUWON

18

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

ミヨシ油脂 (株)

20



カリフォルニア・レーズン

カリフォルニア・レーズン・レシピ～クリスマスに向けて～

22

全パン連つうしん

2013 全日本パンフェスティバル報告

24



100 日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

198 期 平成 26 年 1 月 7 日～4 月 15 日

199 期 平成 26 年 4 月 22 日～7 月 29 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 18 回 平成 26 年 1 月 20 日～1 月 25 日

第 19 回 平成 26 年 5 月 5 日～5 月 10 日

Pain

雑誌「パン」

第61巻 1号 January 2014

新年あけましておめでとうございます。
本年も雑誌「Pain」をご愛読、ご活用いただきますようお願い申し上げます。



JIB はみだし授業
2013年ラスベガス IBIE ベーカリー EXPO と北米・パン事情視察..... 4

プロから学ぶ製パン講座
フランス MOF から学ぶ基本のブリオッシュ生地と応用製品..... 8



ドイツパンはもっと美味しい！
第9回 Brot (プロート)..... 18



日本の元気なパン屋さん
(株) クラブハリエ/クラブハリエジュブリルタン..... 20

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
オリエンタル酵母工業 (株)..... 22



カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2013 入選作品..... 24



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

199 期 平成 26 年 4 月 22 日～ 7 月 29 日
200 期 平成 26 年 9 月 2 日～ 12 月 9 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 19 回 平成 26 年 5 月 5 日～ 5 月 10 日
第 20 回 平成 26 年 9 月 15 日～ 9 月 20 日



JIB はみだし授業
AIB 監査員になって思うこと 4

JIB イベント
第4回ベーカリーのためのドイツ菓子セミナー・2月講演会開催のお知らせ 6



プロから学ぶ製パン講座
ジェフリー・ハメルマン氏によるアルチザンブレッド 8

プロから学ぶ製パン講座
パンを楽しむためのレシピ 17



ドイツパンはもっと美味しい！
第10回 Vollkornbrot (フォルコルンブロート) 18

日本の元気なパン屋さん
グンイチパン (株) 20



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日清製粉 (株) 22

カリフォルニア・レーズン
カリフォルニア・レーズン・レシピ～ St.Valentine's Day に向けて～ 24



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

199 期 平成 26 年 4 月 22 日～ 7 月 29 日
200 期 平成 26 年 9 月 2 日～ 12 月 9 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 19 回 平成 26 年 5 月 5 日～ 5 月 10 日
第 20 回 平成 26 年 9 月 15 日～ 9 月 20 日



JIB はみだし授業
ベーカリーへのドイツ菓子のススメ..... 4

JIB イベント
第4回ベーカリーのためのドイツ菓子セミナー開催のお知らせ..... 7



プロから学ぶ製パン講座
マイスターによるオーストリア製パン／プルンダータイグほか..... 8

ドイツパンはもっと美味しい！
第11回 Vollkornbrot（フォルコルンブロート）その2..... 16



日本の元気なパン屋さん
(有) パンプキン..... 18

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) カネカ..... 20



カリフォルニア・レーズン
カリフォルニア・レーズン・レシピ～ White Day に向けて～..... 22

全パン連つうしん
全パン連、消費税転嫁カルテル、表示カルテルを公正取引委員会へ届出..... 24

JIB イベント
3月講演会開催のお知らせ..... 25



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

199 期 平成 26 年 4 月 22 日～ 7 月 29 日
200 期 平成 26 年 9 月 2 日～ 12 月 9 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 19 回 平成 26 年 5 月 5 日～ 5 月 10 日
第 20 回 平成 26 年 9 月 15 日～ 9 月 20 日



JIB はみだし授業
フランスの冷蔵発酵によるバゲットの製造方法に学ぶ 4

プロから学ぶ製パン講座
世界で最も伝統あるパン学校に学ぶ 8



新連載 (隔月) お客様に支持されるベーカリーとは
第1回リテールベーカリーの価値 16

ドイツパンはもっと美味しい！
第12回 Pumpnickel (プンパニッケル) 18



日本の元気なパン屋さん
(有) ベークショップ ヒジリ 20



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
奥本製粉 (株) 22

カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2013 入選作品 24



100 日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

199 期 平成 26 年 4 月 22 日～ 7 月 29 日
200 期 平成 26 年 9 月 2 日～ 12 月 9 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 19 回 平成 26 年 5 月 5 日～ 5 月 10 日
第 20 回 平成 26 年 9 月 15 日～ 9 月 20 日

Pain

雑誌「パン」

第61巻 5号 May 2014



JIB はみだし授業

パンに利用する糖類と高甘味度甘味料の可能性について..... 4

プロから学ぶ製パン講座

マイスターによるオーストリア製パン/ヌスボーイゲル..... 10



新連載
(隔月)

パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
第一部「ゆめちからによって変化してきた

国内産小麦を取り巻く環境について」..... 12

JIB イベント

第7回リテールベーカリーアドバンスコース受講生募集のお知らせ..... 16



ドイツパンはもっと美味しい!

第13回 Pumpnickel (プンパニッケル) その2..... 18

日本の元気なパン屋さん

(株) ベイクショップグループ、ベルゲン瀬戸店..... 20



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

理研ビタミン (株)..... 22

カリフォルニア・レーズン

ベーカリー新製品開発コンテスト 2013 入選作品..... 24

JIB イベント

5月講演会開催のお知らせ..... 26



100 日間の製パン技術教育コース

本科学研究生募集中

200 期 平成 26 年 9 月 2 日～ 12 月 9 日

201 期 平成 27 年 1 月 13 日～ 4 月 21 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 20 回 平成 26 年 9 月 15 日～ 9 月 20 日

第 21 回 平成 27 年 2 月 23 日～ 2 月 28 日



JIB はみだし授業
「湯捏ね処理…何が変化するの？」 4

プロから学ぶ製パン講座
サンドイッチの発想と組み立て 10



お客様に支持されるベーカリーとは
第2回 商品開発・店づくりに役立つ食のトレンド 14

JIB イベント
第6回 AIB フードディフェンスセミナーのお知らせ 17



ドイツパンはもっと美味しい！
第14回 Croissant (クロワッサン) 18

日本の元気なパン屋さん
ネモ・ベーカリー&カフェ 20

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日清オイリオグループ (株) 22



カリフォルニア・レーズン
サンドイッチ&デリ メニューアイデアセミナーより 24



100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

200期 平成26年9月2日～12月9日
201期 平成27年1月13日～4月21日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第20回 平成26年9月15日～9月20日
第21回 平成27年2月23日～2月28日



JIB はみだし授業
AIB 監査員が考える食の安心・安全のための自主検査の方法 4

JIB イベント
7月講演会開催のご案内 6

ワークショップ開催のご案内 7



第9回海外製パンセミナー ロシア製パンセミナー受講生募集開始! 8

プロから学ぶ製パン講座
ジェフリー・ハメルマン氏によるアルチザンブレッド 10



パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
第二部「春まき小麦『春よ恋』の開発経過および普及
北海道におけるパン・中華めん用小麦品種の現状と今後について」 16

ドイツパンはもっと美味しい!
第15回 Croissant (クロワッサン) その2 20



日本の元気なパン屋さん
ベーカリー&カフェレストラン PINY 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
千葉製粉 (株) 24

カリフォルニア・レーズン・レシピ
2008年 カリフォルニア・レーズンパン&菓子セミナー
～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～ 26



100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

200期 平成26年9月2日～12月9日
201期 平成27年1月13日～4月21日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第20回 平成26年9月15日～9月20日
第21回 平成27年2月23日～2月28日



JIB はみだし授業
食へのチャレンジのすすめ 4

プロから学ぶ製パン講座
ジェフリー・ハメルマン氏によるアルチザンブレッド 6



お客様に支持されるベーカリーとは
第3回 売れる店の売れるワケを考える 14

JIB イベント
第27回 AIB フードセーフティセミナーのお知らせ 17



ドイツパンはもっと美味しい！
第16回 Baguette (バゲット) 18

日本の元気なパン屋さん
ラ・フーガス 20

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) ADEKA 22



カリフォルニア・レーズン
カリフォルニア・レーズンパン&菓子セミナー 製パンアイデアセミナーより 24

全パン連つうしん
第二回 ベーカリー・ジャパンカップ開催概要決定 26



100日間の製パン技術教育コース

本科学研究生募集中

200期 平成26年9月2日～12月9日
201期 平成27年1月13日～4月21日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第21回 平成27年2月23日～2月28日

Pain

雑誌「パン」

第61巻 9号 September 2014



JIB はみだし授業
パンの成形についての考察 4

JIB イベント
9月講演会開催のご案内 6



JIB イベント
第7回発酵種アドバンスコース受講生募集のお知らせ 7

プロから学ぶ製パン講座
ジェフリー・ハメルマン氏によるアルチザンブレッド／クロワッサン 8



パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
第三部 新品種「ゆめちから」の登場で見直される国産小麦 16

ドイツパンはもっと美味しい！
第17回 Knäcke（クネッケ） 20



日本の元気なパン屋さん
(株) アルペンローゼ 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
旭東化学産業（株） 24

カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 2014 入選作品 26



100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

200期 平成26年9月2日～12月9日
201期 平成27年1月13日～4月21日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第21回 平成27年2月23日～2月28日

Pain

雑誌「パン」



第61巻 10号 October 2014



JIB はみだし授業
製パンにおけるフロアタイムの役割とは…?..... 4

プロから学ぶ製パン講座
マイスターによるオーストリア製パン／カイザーゼンメルとブレゼル..... 8



お客様に支持されるベーカリーとは
第4回 お客様視点からの商品開発..... 14

JIB イベント
第1回 ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー開催のお知らせ..... 17



ドイツパンはもっと美味しい！
第18回 Zwieback（ツヴィーバック / ラスク）..... 18

日本の元気なパン屋さん
プロローグ プレジール..... 20

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日東富士製粉（株）..... 22



カリフォルニア・レーズン・レシピ
カリフォルニア・レーズンを使ったハロウィン製品アイデアセミナーより..... 24

全パン連つうしん
全パン連主催の「夏期製パン実技セミナー」が終了..... 26



100日間の製パン技術教育コース
本科学研究生募集中

201期 平成27年1月13日～4月21日
202期 平成27年4月28日～8月4日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第21回 平成27年2月23日～2月28日
第22回 平成27年5月11日～5月16日

Pain

雑誌「パン」

第61巻 11号 November 2014



JIB はみだし授業
製パン試験報告

[プルーンピューレを使用したパン] 4

卒業研究報告〈要約〉

(一社) 日本パン技術研究所本科 100 日コース 195 期生 10



パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
第四部「ゆめちからが得意とする製パンについて」..... 14

ドイツパンはもっと美味しい!

第 19 回 Waffel (ワッフル) 18



日本の元気なパン屋さん

ブーランジュリービストロエペ 20

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

日本製粉 (株) 22



カリフォルニア・レーズン・レシピ

秋のレシピ 24



100 日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

201 期 平成 27 年 1 月 13 日～ 4 月 21 日

202 期 平成 27 年 4 月 28 日～ 8 月 4 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 21 回 平成 27 年 2 月 23 日～ 2 月 28 日

第 22 回 平成 27 年 5 月 11 日～ 5 月 16 日

Pain

雑誌「パン」

第61巻 12号 December 2014



JIB はみだし授業
焼成中のパン生地の温度測定方法 4

JIB イベント
第7回 冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ
第28回 AIB フードセーフティセミナー / 12月講演会開催のご案内 10



卒業研究報告〈要約〉
(一社) 日本パン技術研究所本科 100日コース 196期生 12

プロから学ぶ製パン講座
世界で最も伝統あるパン学校に学ぶ / ヨークシャーファットラスカルほか 14



お客様に支持されるベーカリーとは
第5回 人気ベーカリーの共通点 16

ドイツパンはもっと美味しい！
第20回 Pita (ピタ) 20

日本の元気なパン屋さん
ブランジェリー・シエル 22



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
昭和産業 (株) 24

カリフォルニア・レーズン・レシピ
カリフォルニア・レーズン製パンアイデアセミナー
～選んでナットク レーズンパンのある食卓～ 26



100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

201期 平成27年1月13日～ 4月21日
202期 平成27年4月28日～ 8月4日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第22回 平成27年5月11日～5月16日
第23回 平成27年9月21日～9月26日

Pain

雑誌「パン」

第62巻 1号 January 2015

新年あけましておめでとうございます。
 本年も雑誌「Pain」をご愛読、ご活用いただきますようお願い申し上げます。



JIB はみだし授業
 昆虫とネズミと鳥の話 4

卒業研究報告〈要約〉
 (一社) 日本パン技術研究所本科 100 日コース 196 期生 8



プロから学ぶ製パン講座
 マイスターによるオーストリア製パン/アップルストゥルデー 12

パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
 国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
 第五部 2013 年まで実施の「水田底カプロ」における育成品種と
 2014 年スタートの新たな小麦育種プロジェクトの育種開発目標について 16



ドイツパンはもっと美味しい！
 第 21 回 Gewürzbrot (ゲビュルツブロート/スパイスパン) 20

日本の元気なパン屋さん
 ラタヴォラ ディ オーヴェルニュ 22



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
 (株) 田中食品興業所 24

カリフォルニア・レーズン・レシピ
 ベーカーリー新製品開発コンテスト 2014 入選作品 26



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

202 期 平成 27 年 4 月 28 日～ 8 月 4 日
 203 期 平成 27 年 9 月 8 日～ 12 月 15 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 22 回 平成 27 年 5 月 11 日～ 5 月 16 日
 第 23 回 平成 27 年 9 月 21 日～ 9 月 26 日



JIB はみだし授業
ホシノ天然酵母パン種について..... 4

卒業研究報告〈要約〉
(一社)日本パン技術研究所本科 100 日コース 197 期生..... 8



プロから学ぶ製パン講座
マイスターによるオーストリア製パン/クーゲルフップ..... 10

お客様に支持されるベーカリーとは
第 6 回 オーナーの情熱が人気店を創る
～ベッカライ徳多朗の魅力～..... 14



ドイツパンはもっと美味しい！
第 22 回 Zwiebelbrot (オニオンパン)..... 18

日本の元気なパン屋さん
パン・ド・ナノッシュ 藤沢店..... 20



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日清オイリオグループ (株)..... 22

カリフォルニア・レーズン・レシピ
～ St.Valentine's Day に向けて～..... 24

全パン連つうしん
2014 全日本パンフェスティバル in 神戸の報告
第二回ベーカリー・ジャパンカップ準決勝結果報告..... 26



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

202 期 平成 27 年 4 月 28 日～ 8 月 4 日
203 期 平成 27 年 9 月 8 日～ 12 月 15 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 22 回 平成 27 年 5 月 11 日～ 5 月 16 日
第 23 回 平成 27 年 9 月 21 日～ 9 月 26 日



JIB はみだし授業
スポンジケーキ3製法の違いを検証する..... 4

卒業研究報告〈要約〉
(一社)日本パン技術研究所本科100日コース197期生..... 8



プロから学ぶ製パン講座
世界で最も伝統あるパン学校に学ぶ／ホットクロスバンズ..... 10

JIB イベント
3月講演会開催のお知らせ..... 13



パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
第六部 製パン性に関わる小麦品種の遺伝的素質について..... 14

ドイツパンはもっと美味しい！
第23回 Hefezopf (ヘーフェツォプフ / 編みパン) 最終回..... 20



日本の元気なパン屋さん
ブルーランジェリーボヌール栄通り店..... 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
月島食品工業(株)..... 24

カリフォルニア・レーズン・レシピ
～ White Day に向けて～..... 26



100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

202期 平成27年4月28日～8月4日
203期 平成27年9月8日～12月15日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第22回 平成27年5月11日～5月16日
第23回 平成27年9月21日～9月26日

Pain

雑誌「パン」



第62巻 4号 April 2015



JIB はみだし授業
ドイツに於けるビオパン (Bio brot) の普及 4

卒業研究報告〈要約〉
(一社) 日本パン技術研究所本科 100 日コース 197 期生 10



新連載 知って得する製パン機械設備のサイエンス
第1回 はじめに～製パン機械設備の歴史と進歩 12

お客様に支持されるベーカリーとは
第7回 (最終回) 原点はお客様を熟知してお客様と共に進化する 16

新連載 ドイツからのパンだより 20



日本の元気なパン屋さん
ジャンティーユ 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
奥本製粉 (株) 24



カリフォルニア・レーズン・レシピ
ベーカリー新製品開発コンテスト 2014 入選作品 26

全パン連つうしん
第二回ベーカリー・ジャパンカップ
全日本製パン技術選手権大会 - 決勝レポート - 28



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

202 期 平成 27 年 4 月 28 日～ 8 月 4 日
203 期 平成 27 年 9 月 8 日～ 12 月 15 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 22 回 平成 27 年 5 月 11 日～ 5 月 16 日
第 23 回 平成 27 年 9 月 21 日～ 9 月 26 日

Pain

雑誌「パン」



第62巻 5号 May 2015



JIB はみだし授業

「ベーカリー製品における品質改良成分の有効利用について」..... 4

パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題

第七部 国産小麦を通じた食料自給率向上への取り組みと今後の展望 8



JIB イベント

第8回リテールベーカリーアドバンスコース受講生募集のお知らせ 13

知って得する製パン機械設備のサイエンス

第2回ミキサー～生地混合・混捏と温度と、そして..... 14



新連載 パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.1 18

ドイツからのパンだより (2) 20

日本の元気なパン屋さん

パン・アキモト石窯パン工房きらむぎ..... 22



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

理研ビタミン (株)..... 24

カリフォルニア・レーズン・レシピ

ベーカリー新製品開発コンテスト 2014 入選作品 26



100日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

203期 平成27年9月8日～12月15日

204期 平成28年1月12日～4月19日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第23回 平成27年9月21日～9月26日

第24回 平成28年1月25日～1月30日



JIB はみだし授業
「イギリスパン（補修）…色々なミスの原因は？」
ストレート法のイギリスパン生地に対する適切なアプローチ…………… 4

JIB イベント
6月講演会開催のお知らせ…………… 8



卒業研究報告（要約）
（一社）日本パン技術研究所本科 100 日コース 198 期生…………… 10

プロから学ぶ製パン講座
ドイツ国立製パン学校講師によるドイツ製パン／セーレン…………… 12



知って得する製パン機械設備のサイエンス
第3回分割・丸目機～パン生地の機械耐性…………… 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.2…………… 20

ドイツからのパンだより (3)…………… 22



日本の元気なパン屋さん
Café Boulangerie Couronne CHIBA-NEW…………… 24

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ミヨシ油脂（株）…………… 26

カリフォルニア・レーズン・レシピ
サンドイッチ&デリ メニューアイデアセミナーより…………… 28



100 日間の製パン技術教育コース
本科 100 日コース 198 期生 募集集中

203 期 平成 27 年 9 月 8 日～ 12 月 15 日
204 期 平成 28 年 1 月 12 日～ 4 月 19 日

製パン技術基礎コース
受講生 募集集中

第 23 回 平成 27 年 9 月 21 日～ 9 月 26 日
第 24 回 平成 28 年 1 月 25 日～ 1 月 30 日

Pain

雑誌「パン」

第62巻 7号 July 2015



JIB はみだし授業
食べ歩きのおすすめ 4

卒業研究報告〈要約〉
(一社) 日本パン技術研究所本科 100 日コース 198 期生 6



JIB イベント
7月講演会開催のお知らせ 7

パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
第八部 日本各地の品種の特性と、ゆめちからとのブレンド試験 8



JIB イベント
第 10 回海外製パンセミナー
「ヨーロッパのイノベティブなベーカリー」受講生募集開始! 13

知って得する製パン機械設備のサイエンス
第 4 回製形機 (1) ~ ロール整形 14



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.3 18

ドイツからのパンだより (4) 20

日本の元気なパン屋さん
NUKUMUKU 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
不二製油 (株) 24

カリフォルニア・レーズン・レシピ
ベーカリー新製品開発コンテスト 2014 入選作品ほか 26



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

203 期 平成 27 年 9 月 8 日 ~ 12 月 15 日
204 期 平成 28 年 1 月 12 日 ~ 4 月 19 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 24 回 平成 28 年 1 月 25 日 ~ 1 月 30 日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

Pain

雑誌「パン」

第62巻 8号 August 2015



JIB はみだし授業
インドネシア ジャカルタのパン事情 4



卒業研究報告〈要約〉
(一社) 日本パン技術研究所本科 100 日コース 198 期生 8

プロから学ぶ製パン講座
フランス MOF から学ぶフーガス・オ・グラトン 10

知って得する製パン機械設備のサイエンス
第 5 回製形機 (2) ～製品のバラエティ化 12

パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイデア vol.4 16



ドイツからのパンだより (5) 18

日本の元気なパン屋さん
ブーランジェリーールボワ 20



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) ADEKA 22

カリフォルニア・レーズン・レシピ
夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品ほか 24

全パン連つうしん
第二回ベーカリー・ジャパンカップ
調理パン部門 1 位のレシピ公開! 26

XX

100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

203 期 平成 27 年 9 月 8 日～12 月 15 日
204 期 平成 28 年 1 月 12 日～ 4 月 19 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 24 回 平成 28 年 1 月 25 日～1 月 30 日

Pain

雑誌「パン」

第62巻 9号 September 2015



JIB はみだし授業

パンの微生物汚染とイーストによる日持向上効果 4

パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
第九部 国産小麦で作る安定して美味しいパンの未来 8



知って得する製パン機械設備のサイエンス
第6回発酵機～温度と湿度の整え方 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.5 16

ドイツからのパンだより (6) 18



日本の元気なパン屋さん
プーランジェリーユイ 藤沢本店 20

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
千葉製粉(株) 22



カリフォルニア・レーズン・レシピ
ベーカリー新製品開発コンテスト 2015 入選作品 24

全パン連つうしん
第二回ベーカリー・ジャパンカップ
菓子パン部門1位のレシピ公開! 26



100日間の製パン技術教育コース

本科学研究生募集中

203期 平成27年9月8日～12月15日
204期 平成28年1月12日～4月19日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第24回 平成28年1月25日～1月30日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

Pain

雑誌「パン」

第62巻 10号 October 2015



JIB はみだし授業
 ホイロ温度による製品特徴への影響 4

卒業研究報告〈要約〉
 (一社) 日本パン技術研究所本科 100 日コース 199 期生 7



プロから学ぶ製パン講座
 オリビエ・ホフマン氏によるスイス製パン／ビスコーム 8

知って得する製パン機械設備のサイエンス
 第7回オープン (1) ～どんなパンを焼きたいですか 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.6 16



ドイツからのパンだより (7) 18

日本の元気なパン屋さん
 (株) ウィンウィン 20



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
 日東富士製粉 (株) 22

カリフォルニア・レーズン・レシピ
 カリフォルニア・レーズンを使ったハロウィン製品アイデアセミナーより 24

全パン連つうしん
 第二回ベーカリー・ジャパンカップ
 食パン部門1位のレシピ公開！ほか 26



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

204 期 平成 28 年 1 月 12 日～ 4 月 19 日
 205 期 平成 28 年 4 月 26 日～ 8 月 2 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 24 回 平成 28 年 1 月 25 日～ 1 月 30 日
 第 25 回 平成 28 年 5 月 9 日～ 5 月 14 日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com



JIB はみだし授業

油脂の添加タイミングが製パン性に与える影響 4

JIB イベント

12月講演会 / 第30回 AIB フードセーフティセミナー開催のご案内 7



卒業研究報告〈要約〉

(一社) 日本パン技術研究所本科 100日コース 199期生 8

パン用国内産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国内産小麦普及への取り組みと今後の課題

第十部 北の小麦畑から
十勝産小麦の価値を高めるための地域と連携した取り組み 10



知って得する製パン機械設備のサイエンス

第8回オープン (2) ~最近の研究結果から 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.7 18

ドイツからのパンだより (8) 20



日本の元気なパン屋さん

ブルーランジェリーレカン 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

昭和産業 (株) 24

カリフォルニア・レーズン・レシピ

ボージョレ・ヌーボーに合うパン 26

XX

100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

製パン技術基礎コース
受講生募集中

204期 平成28年1月12日～4月19日 第25回 平成28年5月9日～5月14日
205期 平成28年4月26日～8月2日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

Pain

雑誌「パン」

第62巻 12号 December 2015



JIB はみだし授業

製パン試験報告 [高β - グルカン大麦粉を使用したパン] 4

JIB イベント

「製パン技術教育コース (本科 100 日間) 200 期記念感謝の集い」開催報告 9

新連載 製パンにおける油脂の関わり (1) 10



知って得する製パン機械設備のサイエンス

第9回クーリング設備〜冷し方だって大切だ 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.8 18



ドイツからのパンだより (9) 20

日本の元気なパン屋さん

(株) イスズベーカリー 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

日清製粉 (株) 24



カリフォルニア・レーズン・レシピ

〜クリスマスに向けて〜 (ベーカリー新製品開発コンテスト入選作品) 26

XX

100日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

204期 平成28年1月12日～4月19日

205期 平成28年4月26日～8月2日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第25回 平成28年5月9日～5月14日