

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
 製パン用オーブンの構造と熱の移動 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
 第十一部 パン用小麦品種「せときらら」の育成・普及と、
 DNA マーカーを利用した品種育成 8



知って得する製パン機械設備のサイエンス
 第10回仕上げ加工から包装の設備～焼き上げたパンが冷えた後に 12

JIB イベント
 第8回冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ 15



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.9 16

ドイツからのパンだより (10) 18

日本の元気なパン屋さん
 プーランジュリー & カフェ グラ 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・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
 2015 全日本パンフェスティバルの報告 26



100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

製パン技術基礎コース
受講生募集中

205 期 平成 28 年 4 月 26 日～ 8 月 2 日
 206 期 平成 28 年 9 月 6 日～ 12 月 13 日

第 25 回 平成 28 年 5 月 9 日～ 5 月 14 日

Pain

雑誌「パン」

第63巻 2号 February 2016



JIB はみだし授業
食品工場や食品に関連した施設における化学薬剤の管理 4

卒業研究報告<要約>
(一社)日本パン技術研究所 100 日コース 199 期生 8

プロから学ぶ製パン講座
—MOF によるフランス製パン— 10



製パンにおける油脂の関わり (2) 12

知って得する製パン機械設備のサイエンス
第 11 回生地冷凍と解凍の機械設備～冷凍生地製パン法から 16

パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイデア vol.10 20



ドイツからのパンだより (11) 22

日本の元気なパン屋さん
(株)木輪 24

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) 26



カリフォルニア・レーズン・レシピ
～ St.valentine's Day に向けて～ 28

XX

100 日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

205 期 平成 28 年 4 月 26 日～ 8 月 2 日
206 期 平成 28 年 9 月 6 日～ 12 月 13 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

(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63巻 3号 March 2016



JIB はみだし授業
ドイツのベーカリーにおける商品展示の基本..... 4

卒業研究報告〈要約〉
(一社)日本パン技術研究所 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
第十二部 フランス産小麦と国産小麦の特性の違いについて..... 10

知って得する製パン機械設備のサイエンス
第12回(最終回) フードセーフティ～サニタリー技術について..... 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.11..... 20

ドイツからのパンだより (12)..... 22

日本の元気なパン屋さん
パンストック..... 24

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) 東京フード(株)..... 26



カリフォルニア・レーズン・レシピ
～White Dayに向けて～..... 28

XX

100日間の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

205期 平成28年4月26日～8月2日
206期 平成28年9月6日～12月13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

(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63巻 4号 April 2016



JIB はみだし授業
冷蔵発酵法による
リテイルベーカリーならではのパンづくり..... 4

卒業研究報告〈要約〉
(一社)日本パン技術研究所 100 日コース 200 期生..... 8



JIB イベント
4 月講演会のお知らせ..... 9

製パンにおける油脂の関わり (3)..... 10

新連載 機械工学屋さんの製パン講座
第 1 回 メカ担当だって…～おいしいパンを作りたい..... 14



パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイデア vol.12..... 18

ドイツからのパンだより (13)..... 20

日本の元気なパン屋さん
プーランジェリーカフェ プチメゾン..... 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～アメリカ産チーズ部門～..... 26



100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

205 期 平成 28 年 4 月 26 日～ 8 月 2 日
206 期 平成 28 年 9 月 6 日～ 12 月 13 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

(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63巻 5号 May 2016



JIB はみだし授業
ホシノ天然酵母パン種について (その2) 4

JIB イベント
第9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 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/ホウエイ・ブレッド 8



パン用国産小麦開発の歴史、ゆめちから製パンの技術、
国産小麦普及への取り組みと今後の課題
第十三部 新たなバリューチェーン構築を目指した取り組み
～パン用小麦新品種『さちかおり』、軟質小麦新品種『ニシハルカ』の育成事例... 12

機械工学屋さんの製パン講座
第2回 使いこなせていますか?～デッキ式オープンのあれこれ 18



パンを”もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.13 22

ドイツからのパンだより (14) 24

日本の元気なパン屋さん
アトリエ・ダーシャ水元本店 26



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) 28

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 30

XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

206期 平成28年9月6日～12月13日
207期 平成29年1月10日～4月18日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第26回 平成28年10月17日～10月22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

焼成条件が製品に与える影響

～食パン ゾーン管理型オープン～ 4

卒業研究報告〈要約〉

(一社) 日本パン技術研究所 100日コース 200期生 10



製パンにおける油脂の関わり (4) 最終回 12

機械工学屋さんの製パン講座

第3回 使いこなせていますか?～トンネル式オープンのあれこれ 18

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.14 22



ドイツからのパンだより (15) 24

日本の元気なパン屋さん

パンとコーヒーの店 馬場 FLAT 26

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

ミヨシ油脂(株) 28



カリフォルニア・レーズン・レシピ

～ロングセラーのパン～ (ペーカリー新製品開発コンテスト受賞作品) 30



100日の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

206期 平成28年9月6日～12月13日

207期 平成29年1月10日～4月18日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第26回 平成28年10月17日～10月22日

Pain

雑誌「パン」

第63巻 7号 July 2016



JIB はみだし授業

「ホイロを出たパン生地が、パンに焼き上がる迄のプロセスをイメージしよう」..... 4

JIB イベント

第 11 回海外製パンセミナー

「イタリア製パンセミナー」受講生募集のお知らせ..... 10



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

第十四部（最終回）近年の北海道産小麦の生産・使用状況の変化と今後の課題... 12

機械工学屋さんの製パン講座

第 4 回 石窯オープンを使うと、なぜ特徴的なパンが焼けるのか..... 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.15..... 20

ドイツからのパンだより (16)..... 22

日本の元気なパン屋さん

Boule Beurre Boulangerie (ぶーる・ぶーる・ぶらんじぇり)..... 24



原料メーカーから提案するパン・菓子製品..... 26
不二製油（株）

カリフォルニア・レーズン・レシピ

～夏レシピ～（ベーカリー新製品開発コンテスト 2015）..... 28



100 日の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

206 期 平成 28 年 9 月 6 日～ 12 月 13 日

207 期 平成 29 年 1 月 10 日～ 4 月 18 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 26 回 平成 28 年 10 月 17 日～ 10 月 22 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
「パンの保形性について考える」
～焼き上がりのパンが凹むのは何故？～…………… 4

卒業研究報告〈要約〉
（一社）日本パン技術研究所 100 日コース 200 期生…………… 10



新連載 製パン・製菓用酵素の基礎から応用まで (1)…………… 12

機械工学屋さんの製パン講座
第 5 回 型と天板のお話…………… 16

パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイディア vol.16…………… 20



ドイツからのパンだより (17)…………… 22

日本の元気なパン屋さん
パンパーティこむぎのおはなし…………… 24

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
千葉製粉 (株)…………… 26



カリフォルニア・レーズン・レシピ
～夏レシピ～ (ベーカリー新製品開発コンテスト受賞作品)…………… 28

XX

100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

206 期 平成 28 年 9 月 6 日～ 12 月 13 日
207 期 平成 29 年 1 月 10 日～ 4 月 18 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 26 回 平成 28 年 10 月 17 日～ 10 月 22 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
Bon pain, Bon vin,
Bon fromage. 4

特別企画～「栄養と料理」からの転載～
心も体も害する過激ダイエット 8



新連載 リテイルベーカリーの新しい風
第1回 「個性派プーランジュの登場」 12

機械工学屋さんの製パン講座
第6回 パンの焼成と蒸気の関わり 16

JIB イベント
9月講演会のお知らせ 19



© Daniel Schwen

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.17 20

ドイツからのパンだより (18) 22

日本の元気なパン屋さん
手づくりのパン薫々堂 24



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) ADEKA 26

カリフォルニア・レーズン・レシピ
～秋を感じるレシピ～ 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

207期 平成29年1月10日～4月18日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第26回 平成28年10月17日～10月22日

Pain

雑誌「パン」

第63巻 10号 October 2016



JIB はみだし授業
パネトーネ

PANETTONE の製法を比べる..... 4

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/タルト・オ・ポティマロン..... 6



製パン・製菓用酵素の基礎から応用まで (2)..... 12

機械工学屋さんの製パン講座

第7回 揚げる、蒸す、水で焼く..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.18..... 20

ドイツからのパンだより (19)..... 22



日本の元気なパン屋さん

ル・ミトロン..... 24

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)..... 26



カリフォルニア・レーズン・レシピ

〜ハロウィンレシピ〜..... 28

XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

207期 平成29年1月10日～4月18日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第27回 平成29年1月23日～1月28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63巻 11号 November 2016



JIB はみだし授業
食パンをトーストしたときの
“さっくりさ”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 200期生..... 8



JIB イベント
11月講演会のお知らせ..... 9

第9回 冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ..... 10

リテイルベーカリーの新しい風
第2回 「アパレルからの参入で活性化」..... 11



機械工学屋さん製パン講座
第8回 搬送と移載の装置技術..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.19..... 20

ドイツからのパンだより (20)..... 22



日本の元気なパン屋さん
ブーランジェリーニシノ..... 24

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)..... 26

カリフォルニア・レーズン・レシピ
～ワインに合うチーズを使ったパン～..... 28

XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

207期 平成29年1月10日～4月18日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第27回 平成29年1月23日～1月28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
学校給食パンの品質評価について 4

JIB イベント
第32回 AIB フードセーフティセミナーのお知らせ 7



卒業研究〈要約〉
(一社) 日本パン技術研究所本科 100日コース 201期生 8

製パン・製菓用酵素の基礎から応用まで (3) 10

機械工学屋さんの製パン講座
第9回 生地に加えた力... (ミキシング〜整形) 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.20 20



ドイツからのパンだより (21) 22

日本の元気なパン屋さん
パンヤ・クルート米沢店 24

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日清製粉(株) 26



カリフォルニア・レーズン・レシピ
〜クリスマスに向けて〜 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

207期 平成29年1月10日～4月13日

製パン技術基礎コース
1月30日受講生募集開始

第28回 平成29年5月8日～5月13日

Pain

雑誌「パン」

第64巻 1号 January 2017

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
 製パン用オーブンにおける蒸気的作用 4

卒業研究〈要約〉
 (一社)日本パン技術研究所本科 100日コース 201期生 8

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/パン・デコレ 10



リテールベーカリーの新しい風
 第3回 「スゴイ消費者の出現」 12

機械工学屋さんの製パン講座
 第10回 測ってコントロールする (ミキシング～最終発酵) 16



© Messe Stuttgart

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.21 20

ドイツからのパンだより (22) 22

日本の元気なパン屋さん
 ボン ヴィボン青葉台店 24



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 26

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 2016 28

XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中
 208期 平成29年4月25日～8月1日

製パン技術基礎コース
1月30日受講生募集開始
 第28回 平成29年5月8日～5月13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
 私たちの身の周りの微生物 (1)
 ～食品と微生物のかかわりを中心に～ 4

卒業研究〈要約〉
 (一社)日本パン技術研究所本科100日コース202期生 8



特別企画～「栄養と料理」からの転載～
 「糖質制限を考える」糖質制限食は糖尿病に有効か 10

製パン・製菓用酵素の基礎から応用まで (4) 12

機械工学屋さんの製パン講座
 第11回 測ってコントロールする (焼成、クーリングと冷解凍) 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.22 20

ドイツからのパンだより (23) 22

日本の元気なパン屋さん
 パン工房ぐるぐる那珂市本店 24



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) 26

カリフォルニア・レーズン・レシピ
 ～ St. valentine's Dayに向けて～ 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

208期 平成29年4月25日～8月1日

製パン技術基礎コース
1月30日受講生募集開始

第28回 平成29年5月8日～5月13日

Pain

雑誌「パン」

第64巻 3号 March 2017



JIB はみだし授業
私たちの身の周りの微生物 (2)
～食品と微生物のかかわりを中心に～ 4

JIB イベント
3月講演会のお知らせ 7



卒業研究〈要約〉
(一社) 日本パン技術研究所本科 100 日コース 202 期生 8

JIB イベント
第 10 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 9

リテールベーカリーの新しい風
第 4 回「メディア化するベーカリー」 10



機械工学屋さんの製パン講座
第 12 回 (最終回) 製パン機械設備～これからの展望 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.23 18

ドイツからのパンだより (24) 20



日本の元気なパン屋さん
プティタプティ 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 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中
208 期 平成 29 年 4 月 25 日～ 8 月 1 日

製パン技術基礎コース
1 月 30 日受講生募集開始
第 28 回 平成 29 年 5 月 8 日～ 5 月 13 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64巻 4号 April 2017



JIB はみだし授業
パンの食感と気泡構造の関係 4

卒業研究〈要約〉
(一社) 日本パン技術研究所本科 100 日コース 202 期生 10

新連載 『フラワーペーストとは…』 12



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.24 16

ドイツからのパンだより (25) 18

日本の元気なパン屋さん
プルクワ 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・レシピ
ベーカリー新製品開発コンテスト 2016 24

JIB イベント
2017 モバックショウ出展の報告 26



100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

208 期 平成 29 年 4 月 25 日～ 8 月 1 日

製パン技術基礎コース
1 月 30 日受講生募集開始

第 28 回 平成 29 年 5 月 8 日～ 5 月 13 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64巻 5号 May 2017



JIB はみだし授業
グルテンフリーパンについて..... 4

卒業研究〈要約〉
(一社)日本パン技術研究所本科 100日コース 203期生..... 8



JIB イベント
5月講演会のお知らせ..... 9

JIB イベント
100日コース授業の一部が新しくなりました！
～新任非常勤講師の紹介～..... 10



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/タイヨル・ヌーシャトロワズ..... 12

リテイルベーカリーの新しい風
第5回「パン職人+プロデュース」..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.25..... 20

ドイツからのパンだより (26)..... 22



日本の元気なパン屋さん
プーランジェリーベ..... 24

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)..... 26

カリフォルニア・レーズン・レシピ
～健康志向のレーズンパン～..... 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

209期 平成29年9月5日～12月12日

製パン技術基礎コース
5月15日受講生募集開始

第29回 平成29年9月25日～9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



JIB はみだし授業
現状のリテイルペーカーに於ける菓子パン冷凍生地玉の条件の確認..... 4

卒業研究〈要約〉
(一社)日本パン技術研究所本科100日コース203期生..... 8

新連載 あなたの知らないタマゴの世界(1)..... 10



JIB イベント
6月講演会のお知らせ..... 13

『フラワーペーストとは…』第二回さまざまなフラワーペースト..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.26..... 18



ドイツからのパンだより (27)..... 20

日本の元気なパン屋さん
Bread & Cake SORA..... 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ミヨシ油脂(株)..... 24



カリフォルニア・レーズン・レシピ
～チーズを使ったレーズンパン～..... 26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

209期 平成29年9月5日～12月12日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第29回 平成29年9月25日～9月30日



JIB はみだし授業
 アメリカのパン市場について (1)
 ～パン技術研究所主催海外研修ツアー報告～ 4

新連載 製パン機械企業の訪問記 (1)
 三幸機械 (株) ～新しい時代に対応できる機械・システムの提案～ 10



JIB イベント
 7月講演会のお知らせ
 8月開催セミナーのお知らせ 13

リテールベーカリーの新しい風
 第6回「新しい価値づくりに挑戦する人々」 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.27 18



ドイツからのパンだより (28) 20

日本の元気なパン屋さん
 三浦パン屋 充麦 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 2016 26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

209期 平成29年9月5日～12月12日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第29回 平成29年9月25日～9月30日

Pain

雑誌「パン」

第64巻 8号 August 2017



JIB はみだし授業
アメリカのパン市場について (2)
～パン技術研究所主催海外研修ツアー報告～ 4



JIB イベント
100日コース授業の一部が新しくなりました!～報告その2～ 10

あなたの知らないタマゴの世界 (2) 12

『フラワーペーストとは…』 第三回フラワー・シート® について 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.28 20

ドイツからのパンだより (29) 22

© BackWerk

日本の元気なパン屋さん パッパグラッセン 24



原料メーカーから提案するパン・菓子製品 千葉製粉 (株) 26

カリフォルニア・レーズンレシピ～夏レシピ～ 28



JIB はみだし授業

「焼きたてパンがもっと売れる未来のために
近い将来のモノの販売方法の変貌について妄想しておこう」(1)
～世の中の販売方法の常識が変わろうとしています～

4

JIB イベント

100日コース授業の一部が新しくなりました！～報告その3～

11



卒業研究要約

(一社) 日本パン技術研究所 本科100日コース 204期生

12

JIB イベント

10月講演会のお知らせ

13

製パン機械企業の訪問記(2)

共立プラント工業(株) ～オンリーワンの技術で世界を変える～

14



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.29

18

ドイツからのパンだより (30)

20

日本の元気なパン屋さん

ベーカリーハイジ

22



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

(株) ADEKA

24

カリフォルニア・レーズンレシピ

～ザンテ・カラントを使用したパン～

26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

210期 平成30年1月9日～4月17日

製パン技術基礎コース
10月2日受講生募集開始

第30回 平成30年1月22日～1月27日

Pain

雑誌「パン」



第64巻 10号 October 2017



JIB はみだし授業

「焼きたてパンがもっと売れる未来のために

近い将来のモノの販売方法の変貌について妄想しておこう」(2)

～世の中の販売方法の常識が変わろうとしています～ 4

あなたの知らないタマゴの世界 (3) 10



【フラワーペーストとは…】

第四 / 最終回これからのフラワーペースト 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.30 18

ドイツからのパンだより (31) 20



日本の元気なパン屋さん

プティリッシュ 22

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) 24

カリフォルニア・レーズンレシピ

～ハロウィンレシピ～ 26



XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

210期 平成30年1月9日～4月17日

製パン技術基礎コース

10月2日受講生募集開始

第30回 平成30年1月22日～1月27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

「焼きたてパンがもっと売れる未来のために

近い将来のモノの販売方法の変貌について妄想しておこう」(3)

～世の中の販売方法の常識が変わろうとしています～ 4

卒業研究要約

(一社) 日本パン技術研究所 本科 100 日コース 204 期生 9



新連載 澱粉のおいしさとサイエンス (1) 10

製パン機械企業の訪問記 (3)

(株) マスダック～食生活の豊かさづくりに貢献する 14

JIB イベント

11 月講演会のお知らせ 17



©Messe südback

パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイディア vol.31 18

ドイツからのパンだより (32) 20

日本の元気なパン屋さん

パン工房クラムアンドクラスト 22



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

植田製油 (株) 24

カリフォルニア・レーズンレシピ

～ワインに合うレーズンパン～ 26



100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

210 期 平成 30 年 1 月 9 日～ 4 月 17 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 30 回 平成 30 年 1 月 22 日～ 1 月 27 日

Pain

雑誌「パン」



第64巻 12号 December 2017



JIB はみだし授業
「発酵種の中の穀粉と微生物の複雑な関係」(その1)
～「天然?」の価値では語り尽くせない「種」に世界～..... 4

あなたの知らないタマゴの世界 (4)..... 12



リテールベーカリーの新しい風
第7回「異色のカフェベーカリー」..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.32..... 20



ドイツからのパンだより (33)..... 22

日本の元気なパン屋さん コーデュロイ..... 24

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日清製粉プレミックス (株)..... 26



カリフォルニア・レーズンレシピ
～大人数で食べたいレーズンパン～..... 28



JIB はみだし授業
 「発酵種の中の穀粉と微生物の複雑な関係」(その2)
 ～「酵母」だけじゃない「穀粉・乳酸菌との連携」の世界～..... 4

澱粉のおいしさとサイエンス(2)..... 10



JIB イベント
 第10回冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ..... 13

製パン機械企業の訪問記(4)
 (株)前川製作所～未来につなげたい マエカワの技術とDNA..... 14

JIB イベント
 2月講演会のお知らせ..... 17



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.33..... 18

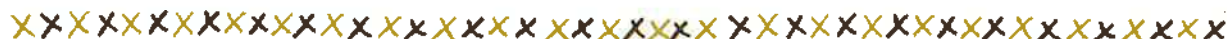
ドイツからのパンだより(34)..... 20

日本の元気なパン屋さん
 ラファリーヌ..... 22



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)..... 24

カリフォルニア・レーズンレシピ&レポート
 ～和食材とレーズン～..... 26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

211期 平成30年4月24日～7月31日

製パン技術基礎コース
1月29日受講生募集開始

第31回 平成30年5月7日～5月12日

Pain

雑誌「パン」

第65巻 2号 February 2018



JIB はみだし授業
Bon pain Bon vin, Bon fromage. (2) 4



JIB イベント
第7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報告..... 8

JIB イベント
第10回冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ..... 12

あなたの知らないタマゴの世界 (5) 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.34 18

ドイツからのパンだより (35)..... 20



日本の元気なパン屋さん
モンタンヴェール 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
～ St. Valentine's Day に向けて～..... 26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

211期 平成30年4月24日～7月31日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第31回 平成30年5月7日～5月12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
食物アレルギーの管理について..... 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 204 期生..... 7



プロから学ぶ製パン講座
～伝統から学ぶロシア製パン / プリャーニク・パーミャトニー～..... 8

澱粉のおいしさとサイエンス (3)..... 10

製パン機械企業の訪問記 (5)
(株) 愛工舎製作所～「食・夢・創・造」..... 14



JIB イベント
3 月講演会のお知らせ..... 17

パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイディア vol.35..... 18

ドイツからのパンだより (36)..... 20



日本の元気なパン屋さん
バウムドルフ..... 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
～ハースブレット～..... 26



100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

211 期 平成 30 年 4 月 24 日～ 7 月 31 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 31 回 平成 30 年 5 月 7 日～ 5 月 12 日

Pain

雑誌「パン」

第65巻 4号 April 2018



JIB はみだし授業
「バターロールで食パンを作ったら…」…………… 4

JIB イベント
新規「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…………… 8

あなたの知らないタマゴの世界 (6) …………… 10



リテイルベーカリーの新しい風
第8回「独創的な日本のパンで楽しさを追求」…………… 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.36…………… 20

ドイツからのパンだより (37)…………… 22



日本の元気なパン屋さん
プーランジェリーキシモト…………… 24

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)…………… 26



カリフォルニア・レーズンレシピ&レポート
～ベーカリー新製品開発コンテスト～…………… 28

XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

211期 平成30年4月24日～7月31日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第31回 平成30年5月7日～5月12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65巻 5号 May 2018



JIB はみだし授業
製パンにおけるベンチタイムの役割とは…? 4

JIB イベント
5月講演会のお知らせ 6



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 205 期生 7

澱粉のおいしさとサイエンス (4) / 最終回 8

製パン機械企業の訪問記 (6)
レオン自動機 (株) ~レオンの由来、レオロジー 12



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.37 16

ドイツからのパンだより (38) 18

日本の元気なパン屋さん
ブレッド・アート・ロード 20



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ミヨシ油脂 (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過去の大賞受賞作品~ 24

JIB イベント
AIB 特別セミナー 2018 開催記 26

XX

100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中
212 期 平成 30 年 9 月 4 日 ~ 12 月 11 日

製パン技術基礎コース
5月14日受講生募集開始
第 32 回 平成 30 年 9 月 10 日 ~ 9 月 15 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65巻 6号 June 2018



JIB はみだし授業
HACCP の制度化とベーカリーの対応方法 4

あなたの知らないタマゴの世界 (7) 8

希少糖含有シロップの特徴とその利用 12



©dti/Rees

リテールベーカリーの新しい風
第9回「パンも人も手作りで笑顔溢れる企業日本一を目指す」 16

JIB イベント 7月講演会のお知らせ 18

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.38 20



ドイツからのパンだより (39) 22

日本の元気なパン屋さん
せたがやブレッドマーケット 24



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
奥本製粉 (株) 26

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過去の大賞受賞作品～ 28

Pain

雑誌「パン」

第65巻 7号 July 2018



JIB はみだし授業
トランス脂肪酸について 4

JIB イベント
第1回リテールベーカリー製パン技術教育コーススタート!! 8



新連載 パン作りに欠かせないイーストについて (1) 10

【特集】 グルテン研究会・第10回研究会と功労賞授与 (1) 14

製パン機械企業の訪問記 (7)
関東混合機工業 (株) ~百年の感謝を、これからの夢へ 18



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.39 22

ドイツからのパンだより (40) 24

日本の元気なパン屋さん
nichinichi (ニチニチ) 26



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
不二製油 (株) 28

カリフォルニア・レーズンレシピ
~夏に食べたい爽やかな風味のレーズンパン~ 30

Pain

雑誌「パン」



第65巻 8号 August 2018



JIB はみだし授業

画像解析を用いたパンの気泡数測定法..... 4

JIB イベント 第12回海外製パンセミナー

「スペイン製パンセミナー」受講生募集のお知らせ..... 8



【特集】ロシアの最新パン事情..... 10

あなたの知らないタマゴの世界 (8)..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.40..... 20



ドイツからのパンだより (41)..... 22

日本の元気なパン屋さん

石窯パン工房 デイジョン..... 24

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

カネカ食品 (株)..... 26



カリフォルニア・レーズンレシピ

～レーズンの前処理方法とその活用について～..... 28

Pain

雑誌「パン」

第65巻 9号 September 2018



JIB はみだし授業

ドイツパンにおける粉・穀物の前処理方法について 4

パン作りに欠かせないイーストについて (2) 8

【特集】グルテン研究会・第10回研究会と功労賞授与 (2) 12



©Shpemik088

製パン機械企業の訪問記 (8)

戸倉商事 (株) ~機械と材料のトータルサポート 18

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.41 22



ドイツからのパンだより (42) 24

日本の元気なパン屋さん

タグチベーカリー 26

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

ヤスマ (株) 28



カリフォルニア・レーズンレシピ

~レーズンの前処理方法とその活用について (2) ~ 30

Pain

雑誌「パン」



第65巻 10号 October 2018



JIB はみだし授業

バーガーパンズについて考える 4

JIB イベント

10月講演会のお知らせ 6



©Parkerman & Christie

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 205・206期生 8

あなたの知らないタマゴの世界 (9) 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.42 18



ドイツからのパンだより (43) 20

日本の元気なパン屋さん

ベーカリー&カフェ 赤毛のアン 22

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) 24



カリフォルニア・レーズンレシピ

～レーズンの前処理とその活用について (3)～ 26



100日の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

213期 平成31年1月8日～4月16日

製パン技術基礎コース

9月18日受講生募集開始

第33回 平成31年1月21日～1月26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
健康志向と言えば?! 全粒粉.....4

JIB イベント
11月講演会のお知らせ.....11



©Pfalzgraf Konditorei GmbH

パン作りに欠かせないイーストについて (3).....12

製パン機械企業の訪問記 (9)
(株) フジサワ・マルゼン ～日本初のベーカリー機械メーカーの誇り～.....16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.43.....20



ドイツからのパンだより (44).....22

日本の元気なパン屋さん
野方プレッドファクトリー.....24

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
千葉製粉 (株).....26



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 2018～.....28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中
213期 平成31年1月8日～4月16日

製パン技術基礎コース
受講生募集中
第33回 平成31年1月21日～1月26日



JIB はみだし授業
『食品消費における消費者意識の変化』
第1章 ～排ガス規制とレジ袋有料化に憶える“とぼっちり感”～ 4

JIB イベント
第11回冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ..... 9



©Scott Bauer

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207期生..... 10

あなたの知らないタマゴの世界 (10) / 最終回..... 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.44..... 18



ドイツからのパンだより (45)..... 20

日本の元気なパン屋さん
ゴンノベーカリーマーケット..... 22



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) ADEKA..... 24

カリフォルニア・レーズンレシピ&レポート
～ベーカリー新製品開発コンテスト・研修旅行レポート～..... 26

パン・フランセの資料室/仁瓶利夫氏のアトリエを訪ねて..... 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

213期 平成31年1月8日～4月16日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第33回 平成31年1月21日～1月26日

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