

# Pain

雑誌「パン」

第66巻 1号 January 2019



JIB はみだし授業

『食品消費における消費者意識の変化』

第2章 ～不分別ラインと消費者こみゆにけーしょん～..... 4



©Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

【特別企画】小麦とグルテンと健康について / 解説と海外記事の翻訳..... 10

パン作りに欠かせないイーストについて (4) / 最終回..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.45..... 20

ドイツからのパンだより (46)..... 22



日本の元気なパン屋さん

パリゼット..... 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

～ベーカリー新製品開発コンテスト2018～..... 28



## JIB はみだし授業

【食品消費における消費者意識の変化】

第3章 ～さすてーなびりていとぶらんでいんぐの理想型～ ..... 4

## JIB イベント

3月講演会のお知らせ ..... 9



## リテイルベーカリーの新しい風

第10回「進化系の日本のパンで未来を拓く」 ..... 10

## JIB イベント

第1回 JIB WEB メンバー限定講習会開催のご報告 ..... 14



## 製パン機械企業訪問記 (10)

日仏商事(株) ～フランスの粹「エスプリ」を日本へ ..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.46 ..... 20

ドイツからのパンだより (47) ..... 22



## 日本の元気なパン屋さん

タタエトププラ ..... 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 & レポート

～ベーカリー新製品開発コンテスト2018 / モバックショウ出展のお知らせ～ ..... 28

### (一社)日本パン技術研究所 / (株) J・I・B 「2019モバックショウ」に出展します!

5ホール519 小間

- 製パン技術教育コース・本科100日(100日コース)他、アドバンスコースなどの各種短期コースの紹介
- 厚生労働省より承認された「HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書」をモバックブースにてモバック特価で頒布予定



5ホール519 小間ぜひブースにお立ち寄りください!!



JIB はみだし授業  
「茶こし」の網目から見えてきたもの。..... 4

JIB イベント  
3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 207 期生..... 8

JIB イベント  
第 10 回ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー受講生募集のお知らせ..... 11

アセロラ由来ビタミン C の製パンへの利用..... 12



製パン機械企業訪問記（11）  
DKSH ジャパン（株）〜マーケットエクспанションサービスプロバイダー..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.47..... 20

ドイツからのパンだより（48）..... 22



日本の元気なパン屋さん  
ベーカリーフクナガ..... 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  
〜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**

214 期 2019 年 4 月 23 日～ 7 月 30 日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**

第 34 回 2019 年 5 月 13 日～ 5 月 18 日

# Pain

雑誌「パン」

第66巻 4号 April 2019



JIB はみだし授業  
新規リテールベーカリー製パン技術教育コースにおける冷蔵発酵法研修の紹介..... 4

JIB イベント  
第2回リテールベーカリー製パン技術教育コース開催のご案内..... 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208期生..... 11



JIB イベント  
4月講演会のお知らせ..... 13

リテールベーカリーの新しい風  
第11回「食の職人」+経営者として次代を創る..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.48..... 18



ドイツからのパンだより (49)..... 20

日本の元気なパン屋さん  
レフレクトワール..... 22

©Bäckerei Perkmann

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&レポート  
～ベーカリー新製品開発コンテスト～..... 26

JIB イベント  
(一社)日本パン技術研究所 / (株) J・I・B 2019 モバックスヨウ共同出展報告..... 28



JIB はみだし授業  
「仕込み水温の計算式…何故、その通りにならないの？」…………… 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 208 期生 …………… 10

JIB イベント  
5 月講演会のお知らせ…………… 11



第 13 回 海外製パンセミナー  
ヨーロッパのイノベティブなリテイルベーカリーセミナー受講生募集のお知らせ…………… 12

製パン機械企業の訪問記 (12)  
フォルボ・ジークリング・ジャパン (株) ～ムーブメント：ベルトにできるすべてのことを… 14



パンのある生活 No.1 「朝パン」…………… 18

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.49…………… 20

ドイツからのパンだより (50)…………… 22

日本の元気なパン屋さん  
會ベーグル…………… 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&レポート  
～ベーカリー新製品開発コンテスト 2018/ カリフォルニア・レーズンデー～…………… 28

# Pain

雑誌「パン」

第66巻 6号 June 2019



JIB はみだし授業  
Bon pain, Bon vin, Bon fromage. (3) ..... 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209期生 ..... 7

JIB イベント  
7月講演会のお知らせ ..... 9



©kobako

JIB イベント  
フードセーフティ部からのお知らせ ..... 10

**新連載** ジャム入門 (1) ..... 12

パンのある生活 No.2 「昼パン」 ..... 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.50 ..... 18

ドイツからのパンだより (51) ..... 20

日本の元気なパン屋さん  
プーランジェリー ルフレ ..... 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  
～ベーカリー新製品開発コンテスト2018～ ..... 26

## 一般社団法人日本パン技術研究所 第50回海外研修

「最新製パン機械設備と米国の健康志向パンの調査と製造技術の習得」

旅行期間: 2019年9月2日(月)～9月10日(火) 9日間

アメリカ バーモント州:ノーウィッチ、マサチューセッツ州:ボストン、  
カリフォルニア州:サンフランシスコ・フェアフィールド、ネバダ州:ラスベガス

\*詳細は日本パン技術研究所のホームページでご確認ください。www.jibt.com



100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

215期 2019年9月3日～12月10日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**

第35回 2019年9月9日～9月14日

# Pain

雑誌「パン」

第66巻 7号 July 2019



JIB はみだし授業

バターロール成形加減差を確認 ..... 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209期生 ..... 8

JIB イベント

発酵種ワークショップ開催のお知らせ ..... 9



リテイルベーカリーの新しい風

第12回理想のパンを追求、我が道を行く ..... 10

製パン機械企業の訪問記 (13/最終回)

(株)パーカーコーポレーション〜 DIVERSE CREATIVITY ..... 14

パンのある生活 No.3 「おやつパン」 ..... 18



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.51 ..... 20

ドイツからのパンだより (52) ..... 22

日本の元気なパン屋さん

ホームベーカリーコビヤマ ..... 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 過去の受賞作品〜 ..... 28

## 一般社団法人日本パン技術研究所 第50回海外研修

【最新製パン機械設備と米国の健康志向パンの調査と製造技術の習得】

旅行期間：2019年9月2日(月)～9月10日(火) 9日間

キーワード：サワー種、全粒粉、スプラウト小麦、古代小麦、グルテンフリー、  
発酵種自動培養、自動化設備、合理化、伝統製法の進化

- ◎ International Baking Industry Exposition (IBIE2019) 視察 (1日)
- ◎ 元 King Arthur Flour 社 ジェフリー・ハメルマン氏(「BREAD」の著者)による製パン実技講習(1日)
- ◎ The Culinary Institute of America:米国のパン、栄養を取り巻くプレゼンテーションを聴講(1日)
- ◎ California Wheat Commission:アメリカ西海岸温暖地における小麦育種研究に関するプレゼンを聴講(1日)
- ◎ Semi Freddi Bakery:ベイエリアで展開しているアルチザン・ベーカリーの工場見学
- ◎ ボストンおよびサンフランシスコ近郊のベーカリー、およびスーパー視察

\*詳細は日本パン技術研究所のホームページでご確認ください。www.jibt.com

# Pain

雑誌「パン」

第66巻 8号 August 2019



JIB はみだし授業  
「菓子パン生地における低速ミキシングの重要性」..... 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209・210期生..... 6

JIB イベント  
第12回発酵種アドバンスコース受講生募集開始のお知らせ..... 10



ジャム入門(2)..... 12

パンのある生活 No.4「夜パン」..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.52..... 18

ドイツからのパンだより(53)..... 20



日本の元気なパン屋さん  
サンセリテ..... 22

サンセリテ高田知明氏による製パン特別講習会の報告..... 24

原料メーカーから提案するパン・菓子製品  
不二製油(株)..... 26



カリフォルニア・レーズンレシピ  
～第27回カリフォルニア・レーズンペーカリー新製品開発コンテスト～..... 28

**第13回海外製パンセミナー**  
**『ヨーロッパのイノベティブなリテイルペーカリーセミナー』**

**講師：ヨハン フェラン (Yohan FERRANT) 氏**

- 東京会場 8月26日(月)、27日(火) 満員御礼!
- 大阪会場 8月29日(木)、30日(金) 間もなく満員です!!

2日間通しの製パンセミナー(通訳付き)です。

\*詳細は日本パン技術研究所のホームページでご確認ください。www.jibt.com



100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**  
215期 2019年9月3日～12月10日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**  
第35回 2019年9月9日～9月14日





JIB はみだし授業  
食物アレルギーについて..... 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211期生..... 6

プロから学ぶ製パン講座①  
～明石克彦氏による「リテイルベーカリーならではの製品づくり」～..... 10



JIB イベント  
9月講演会のお知らせ..... 15

プロから学ぶ製パン講座②  
～伝統とトレンドを識るイタリア製パン～..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.53..... 18



ドイツからのパンだより (54)..... 20

日本の元気なパン屋さん  
ブーランジュリード..... 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  
～第27回カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト～..... 26

## 第12回発酵種アドバンスコース受講生募集中!!

開催期間：2019年10月7日(月)～11日(金)〈5日間〉

- ◎世界の発酵種の特徴と伝統的な起こし方
- ◎発酵種中の微生物の特徴、発酵による科学的な成分の変化と製パンへの影響
- ◎発酵種の培養条件が生地物性ならびに品質に与える影響
- ◎各種発酵種を使用した製パン実習  
(ホップス種、ルヴァン種、ライ麦粉サワー種、酒種、レーズン種など)
- ◎スターターの調整および各種発酵条件で調整した発酵種比較製パン実習  
(発酵制御による安定化)
- ◎タンク培養発酵種を使用した製パン実習(発酵種培養の自動化)

\*詳細は日本パン技術研究所のホームページでご確認ください。www.jibt.com



100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

216期 2020年1月7日～4月14日

製パン技術基礎コース  
**9月17日受講生募集開始**

第36回 2020年1月20日～1月25日



JIB はみだし授業  
 画像解析を用いたパンの気泡数測定法  
 ～気泡数と目視による内相評価点との関係～ ..... 4

プロから学ぶ製パン講座  
 ～伝統とトレンドを識るイタリア製パン～ ..... 8



ジャム入門 (3) ..... 10

リテールベーカリーの新しい風  
 第13回パンの楽しみ方をもっと広めたい ..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.54 ..... 18

ドイツからのパンだより (55) ..... 20



日本の元気なパン屋さん  
 ヤマパンプラス ..... 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  
 ～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2019～ ..... 26

## 第11回 「ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー」

日時：2019年11月5日（火）9：30～17：30（予定）定員20名

### 講習子定品目

- Christstollen(クリストシュレン / ドライフルーツやナッツを豊富に入れた伝統的なクリスマス発酵菓子)
- Elisenlebkuchen(エリーゼンレーブクーヘン / アーモンドとビールをメレンゲで合わせて焼いたクリスマス菓子)
- Walnuss-Gewürzkuchen(ワルヌスゲビュルククーヘン / ほんのりスパイスが効いたくるみ入りのチョコレートケーキ)
- Kokosnusssmakronen(ココスヌスマックローネン / ココナッツ味のメレンゲクッキー菓子)
- Kirschkuchen(キルシュクーヘン / チェリーを使用した天板ケーキ)

\*詳細は日本パン技術研究所のホームページでご確認ください。www.jibt.com

受講生  
 募集中!!



XX

100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

216期 2020年1月7日～4月14日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**

第36回 2020年1月20日～1月25日

# Pain

雑誌「パン」



第66巻 11号 November 2019



JIB はみだし授業

食物繊維を摂取しよう..... 4

JIB イベント

第 39 回 AIB フードセーフティセミナーのお知らせ..... 6

JIB イベント

第 12 回冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ..... 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 212 期生..... 8

**新連載**

国内産小麦新品種の紹介

第一回 パン用小麦品種「せときらら」..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.55..... 20



ドイツからのパンだより (56)..... 22

日本の元気なパン屋さん

カモベーカリー..... 24

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

(株) J-オイルミルズ..... 26



カリフォルニア・レーズンレシピ&インフォメーション

～ Bread to eat on Halloween! / リーフレット無料配布～..... 28



100 日の製パン技術教育コース

**本科 研究生募集中**

216 期 2020 年 1 月 7 日～ 4 月 14 日

製パン技術基礎コース

**受講生募集中**

第 36 回 2020 年 1 月 20 日～ 1 月 25 日



JIB はみだし授業

コミュニケーション不足が生んでしまうモヤモヤ..... 4

JIB イベント

第12回冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ..... 12



ジャム入門 (4) / 最終回..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.56..... 18

ドイツからのパンだより (57)..... 20



日本の元気なパン屋さん

ケーキとパンのお店 ソレイユ..... 23

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

ヤスマ株式会社..... 27



カリフォルニア・レーズンレシピ&レポート

～クリスマスのカンパーニュ / アメリカ研修旅行レポート～..... 30

XX

100日の製パン技術教育コース  
本科研究生募集中

216期 2020年1月7日～4月14日

製パン技術基礎コース  
受講生募集中

第36回 2020年1月20日～1月25日

# Pain

雑誌「パン」

第67巻 1号 January 2020



JIB はみだし授業  
AIB フードセーフティ監査システムについて ..... 4

JIB イベント  
2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 212期生 ..... 7

国内産小麦新品種の紹介  
第二回 フランスパン用小麦品種「さちかおり」 ..... 8

**新連載** チーズ入門 (1) ..... 13



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.57 ..... 16

ドイツからのパンだより (58) ..... 18

日本の元気なパン屋さん  
ヤミーベーカリー ..... 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・レーズンレシピ  
～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 2019～ ..... 24

**番外編** 日本の元気なパン屋さん in ベトナム ..... 26

XX

100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**  
217期 2020年4月21日～7月28日

製パン技術基礎コース  
**1月27日受講生募集開始**  
第37回 2020年5月18日～5月23日

# Pain

雑誌「パン」



第67巻 2号 February 2020



JIB はみだし授業  
ロールパン成形のバラエティ  
～第2回 JIB WEB メンバー限定講習会の報告～ ..... 4

JIB イベント  
2月講演会のお知らせ ..... 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 213期生 ..... 10

**新連載** チョコレート、その歴史と今  
第一回 チョコレートの歴史と市況 ..... 12

リテールベーカリーの新しい風  
第14回 ドーナツに新風を! ..... 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.58 ..... 20

ドイツからのパンだより (59) ..... 22

日本の元気なパン屋さん  
ジャンフランコ ..... 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  
～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2019～ ..... 28



100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

217期 2020年4月21日～7月28日

製パン技術基礎コース  
**1月27日受講生募集開始**

第37回 2020年5月18日～5月23日

# Pain

雑誌「パン」



第67巻 3号 March 2020



## JIB はみだし授業

韓国のパン市場について①

～なぜ韓国にはフランチャイズベーカリーが多いのか?～..... 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 213期生..... 8



## 国内産小麦新品種の紹介

第三回 / 最終回 暖地・温暖地向け高品質パン用小麦「はる風ふわり」..... 10

チーズ入門 (2)..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.59..... 18



ドイツからのパンだより (60)..... 20

## 日本の元気なパン屋さん

グッドモーニングオダワラ..... 22

## 原料メーカーから提案するパン・菓子製品

太陽化学 (株)..... 25



## カリフォルニア・レーズンレシピ&お知らせ

～ベーカリー新製品開発コンテスト～..... 28



100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

217期 2020年4月21日～7月28日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**

第37回 2020年5月18日～5月23日

# Pain

雑誌「パン」

第67巻 4号 April 2020



JIB はみだし授業  
サワー種サミットに参加して..... 4

JIB イベント  
第3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..... 8



チョコレート、その歴史と今  
第二回 チョコレートの原料と製法..... 10

リテイルベーカリーの新しい風  
第15回 食パンブームの仕掛け人..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.60..... 18



©Bäckerei Ways

ドイツからのパンだより (61)..... 20

日本の元気なパン屋さん  
ラトリエ・ドゥ・カンデル・トウキョウ..... 23

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  
～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2019～..... 28

XX

100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

217期 2020年4月21日～7月28日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**

第37回 2020年5月18日～5月23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  
「黒い小麦粉って、美味しいの?」【その1】  
～高灰分粉の深くて未だに不明瞭な部分の本質を探ります～..... 4

JIB イベント  
第3回 リテイルペーカリー製パン技術教育コース開催と日程変更のお知らせ..... 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214期生..... 12

チーズ入門(3)..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.61..... 20



ドイツからのパンだより(62)..... 22

日本の元気なパン屋さん  
ノペルペーカリー..... 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  
～『選んでナットク!レーズンパン選手権』結果発表～..... 28

## 新型コロナウイルス対応による教育コース日程変更のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大への今後の懸念から、日本パン技術研究所における製パン技術教育コースの一部開催中止及び日程延期を決定いたしました。参加をご予定くださっていた皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

- 第217期 製パン技術教育コース(本科100日)4月21日(火)～開催を中止
- 第37回 製パン技術基礎コース(6日間)5月18日(月)～開催を中止
- 第3回 リテイルペーカリー製パン技術教育コース5月26日(火)開始を6月23日(火)に延期

今後の予定につきましては、決定次第すみやかに皆様にご案内いたします。



## JIB はみだし授業

シルクロードのナン～ナンをめぐる旅～ ..... 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214期生 ..... 8

## チョコレート、その歴史と今

第三回 チョコレートの分類 ..... 10



## パンのある生活 No.5

「北欧旅行～食事パン編」 ..... 14

## プロから学ぶ製パン講座

「フィンランドの伝統的な発酵種利用によるパン作り」 ..... 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.62 ..... 18

ドイツからのパンだより (63) ..... 20

## 日本の元気なパン屋さん

トモニパン ..... 23



## 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

～ベーカリー新製品開発コンテスト 過去の受賞作品～ ..... 28

## 新型コロナウイルス対応による教育コース日程変更と中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大への今後の懸念から、日本パン技術研究所における製パン技術教育コースの一部開催日程の変更と中止を決定いたしました。参加をご予定くださっている皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

- 第217期 製パン技術教育コース(本科100日)9月1日(火)～12月8日(火)開催
- 第37回 製パン技術基礎コース(6日間)9月14日(月)～19日(土)開催
- 第3回 リテイルベーカリー製パン技術教育コース(2020年6月～2021年3月)開催中止



JIB はみだし授業  
食パン製品の型生地比容積を考える ..... 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215期生 ..... 8



チーズ入門 (4) / 最終回 ..... 10

**特集** 北欧のパン食事情 ..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.63 ..... 18



ドイツからのパンだより (64) ..... 20

日本の元気なパン屋さん  
パンとコーヒー 馬場 FLAT ..... 23

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 過去の受賞作品～ ..... 28

## 新型コロナウイルス対応による教育コース日程変更と中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大への今後の懸念から、日本パン技術研究所における製パン技術教育コースの一部開催日程の変更と中止を決定いたしました。参加をご予定くださっている皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

- 第217期 製パン技術教育コース (本科100日) 9月1日 (火) ~ 12月8日 (火) 開催
- 第37回 製パン技術基礎コース (6日間) 9月14日 (月) ~ 19日 (土) 開催
- 第3回 リテイルベーカリー製パン技術教育コース (2020年6月~2021年3月) 開催中止

# Pain

雑誌「パン」

第67巻 8号 August 2020



JIB はみだし授業

「中種発酵時間が生地物性、製品品質に及ぼす影響」..... 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 215 期生 ..... 8

(一社) 日本パン技術研究所からの重要なお知らせ ..... 10



**最終回** チョコレート、その歴史と今

第四回 チョコレートの応用例と使用上の注意 ..... 12

パンのある生活 No.6

「北欧旅行～生活と Fika 編」..... 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.64 ..... 18

ドイツからのパンだより (65) ..... 20

日本の元気なパン屋さん

～あのパン屋さんは、今、どうしている?～ ..... 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

千葉製粉 (株) ..... 28

第 28 回 カリフォルニア・レーズン ベーカーリー新製品開発コンテスト結果発表 ..... 30

## 新型コロナウイルス対応による教育コース日程変更と中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大への今後の懸念から、日本パン技術研究所における製パン技術教育コースの一部開催日程の変更と中止を決定いたしました。参加をご予定くださっている皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。※詳細について P10～11 をご参照ください。

- 第 217 期 製パン技術教育コース (本科 100 日) 9 月 1 日 (火) ～ 12 月 8 日 (火) 開催
- 第 37 回 製パン技術基礎コース (6 日間) 9 月 14 日 (月) ～ 19 日 (土) 開催中止 (2020 年 6 月 30 日決定)
- 第 3 回 リテールベーカリー製パン技術教育コース (2020 年 6 月～ 2021 年 3 月) 開催中止

一般社団法人日本パン技術研究所 所長 井上好文



## JIB はみだし授業

「黒い小麦粉って、美味しいの?」【その2】

～高灰分粉の深くて未だに不明瞭な部分の本質を探ります～ 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215期生 10



(一社) 日本パン技術研究所からの重要なお知らせ 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.65 18

ドイツからのパンだより (66) 20



## 日本の元気なパン屋さん

～ベッカライ テルタケ～ 23

## 原料メーカーから提案するパン・菓子製品

不二製油(株) 26

## 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 ベーカーリー新製品開発コンテスト2020～ 28



### 新型コロナウイルス対応による教育コース日程変更と中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大への今後の懸念から、日本パン技術研究所における製パン技術教育コースの一部開催日程の変更と中止を決定いたしました。参加をご予定くださっている皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。※詳細についてP16～17をご参照ください。

- 第217期 製パン技術教育コース(本科100日)9月1日(火)～12月8日(火)開催
- 第37回 製パン技術基礎コース(6日間)9月14日(月)～19日(土)開催中止(2020年6月30日決定)
- 第3回 リテイルベーカーリー製パン技術教育コース(2020年6月～2021年3月)開催中止

一般社団法人日本パン技術研究所 所長 井上好文

# Pain

雑誌「パン」



第67巻 10号 October 2020



JIB はみだし授業

ナッツ添加パンの抗酸化機能・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

JIB イベント

製パン技術教育コース（本科 100 日）再開!!

—新型コロナに負けない対策を徹底—・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6



プロから学ぶ製パン講座～伝統とトレンドを識るイタリア製パン～・・・・・・・・・・・・・・ 8

**新連載** てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました (1)

(株) カネカ～カガクでネガイをカナエル会社・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11

パンのある生活 No.7

「宅配パン編」・・ 14



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.66・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16

ドイツからのパンだより (67)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18

日本の元気なパン屋さん

～Comme'N Tokyo (コム・ントウキョウ)～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 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)・・ 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 ベーカリー新製品開発コンテスト 2020～・・・・・・・・・・・・・・ 26

# Pain

雑誌「パン」



第67巻 11号 November 2020



JIB はみだし授業  
パソコンのメンテナンスのすすめ  
～休眠PCを活用しよう～..... 4

**新連載** あなたの知らないはちみつの世界  
～第一回 本物のはちみつを求めて～..... 8



**【特別企画】** リテイルベーカリーのこれからを考える  
～アルバネット（リテイル活性化協会） 竹谷光司氏の新しい取り組み～..... 13

リテイルベーカリーの新しい風  
第16回 オーナーシェフを超えて新世界にチャレンジ..... 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.67..... 20

ドイツからのパンだより (68)..... 22

日本の元気なパン屋さん  
～プーランジュリー グラン オム～..... 25



原料メーカーから提案するパン・菓子製品  
(株) J-オイルミルズ..... 29

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 ベーカリー新製品開発コンテスト2020～..... 32

# Pain

雑誌「パン」



第67巻 12号 December 2020



JIB はみだし授業

生地玉冷蔵における発酵種添加効果の確認 ..... 4

プロから学ぶ製パン講座

～伝統から学ぶロシア製パン / ケシの実のプーブリク～ ..... 8



てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました (2)

月島食品工業 (株) ～もっとカンタンに “おいしい” を ..... 10

パンのある生活 No.8

「宅配パン編 vol.2」 ..... 14

パンを “もっと” 楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.68 ..... 16



ドイツからのパンだより (69) ..... 18

日本の元気なパン屋さん

～明治堂～ ..... 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 ..... 25

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 ベーキングセミナー 2020 ～ ..... 28



# Pain

雑誌「パン」

第68巻 1号 January 2021



JIB はみだし授業

蝶子、ボルト・ナットのはなし ..... 4

JIB イベント

製パン技術教育コース（本科100日）217期

新製品開発発表会・卒業の報告 ..... 7



あなたの知らないはちみつの世界

～第二回 はちみつを愉しむ「しまなみ大島の家から」～ ..... 8

リテイルベーカリーの新しい風

第17回 10周年を迎えさらなるステップアップ ..... 12



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.69 ..... 16

ドイツからのパンだより (70) ..... 18

日本の元気なパン屋さん

～坂の上ベーカリー～ ..... 21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

ヤスマ（株） ..... 25

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 ベーカリー新製品開発コンテスト2020～ ..... 28

# Pain

雑誌「パン」



第68巻 2号 February 2021



JIB はみだし授業

「黒い小麦粉って、美味しいの?」【その3】

～高灰分粉の深くて未だに不明瞭な部分の本質を探ります～ ..... 4

新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉

(一社) 日本パン技術研究所 本科 100 日コース 217 期生 ..... 9



てくてく訪問記 パンの原料について尋ねてきました (3)

(株) ADEKA ～ Add Goodness ..... 10

**新連載** お客様に喜ばれる Instagram 発信のポイント ..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.70 ..... 18



ドイツからのパンだより (71) ..... 20

日本の元気なパン屋さん

～ Bakery&Cafe TSUMUGI ～ ..... 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

日清製粉 (株) ..... 27

カリフォルニア・レーズンレシピ&レポート

～ペーキングセミナー 2020/2021 モバックショウ～ ..... 30



JIB はみだし授業

パン屋開業のための法的手順について

～食品衛生法の営業許可～..... 4

新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース217期生..... 10



あなたの知らないはちみつの世界

～第三回 蜜ろうとはちみつとパンに関わる話～..... 12

お客様に喜ばれる Instagram 発信のポイント (2)..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.71..... 20



ドイツからのパンだより (72)..... 22

日本の元気なパン屋さん

～アトリエ ヴァイツェン サエ～..... 25



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&お知らせ

～ベーカリー新製品開発コンテスト～..... 30

XX

100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

219期 2021年4月27日～8月3日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**

第38回 2021年5月10日～5月14日

# Pain

雑誌「パン」

第68巻 4号 April 2021



JIB はみだし授業

温故知新

100年前の「最新パン製造法」に学ぶ..... 4

リテイルベーカリーの新しい風

第18回 独創的な発想でパン職人としての道を究める..... 10



**最終回** お客様に喜ばれる Instagram 発信のポイント (3)..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.72..... 18

ドイツからのパンだより (73)..... 20



日本の元気なパン屋さん

～ Le seul et l'unique (ル スル エル ユニク) ～..... 22

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

ピュラトスジャパン (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 ベーカリー新製品開発コンテスト2020～..... 26



## エベナウア先生100日コース最後の授業

去る2月19日、長年にわたり日本パン技術研究所の製パン技術教育コース(本科100日)の欧州のパンの実技指導(ドイツ・オーストリアを中心とした)を担ってくださったウェルネル・エベナウア氏の最後の授業が行われました。

同氏は1946年にウィーン北部にあるAsparn a. d. Zayaにてベーカリーを営む家に生まれ、幼年期よりパン製造と発酵種(サワー種)管理が生活の一部という環境で育ちました。

ドイツ、オランダなど周辺諸国のいくつかのベーカリーで経験と修行を積んだ後、1985年よりJ-オイルミルズ(旧日本リーバ)の製パン製菓技術顧問、2000年初頭より日本パン技術研究所の非常勤講師として、日本とヨーロッパを行き来しながら、同氏のルーツであるオーストリアやヨーロッパの製パン技術の変遷や最新情報を提供、発信し続けてくれました。ここに最後の授業の様子を写真にて紹介すると共に、長年の熱意ある温かいご指導に心より感謝の意を表します。



ウェルネル・エベナウア氏



100日コース実習製品・  
欧州のパン各種

アプフェルシュトウルデル製造中の様子



プレッツェル製造中の様子





JIB はみだし授業

温故知新

100年前の「最新パン製造法」に学ぶ(2)..... 4

**新連載** グルテンの基礎編①..... 10

**最終回** あなたの知らないはちみつの世界  
～ 第四回 はちみつを愉しむ「しまなみ大島の家から2」～..... 12



パンのある生活 No. 9

「パンとドリンク～珈琲 & 紅茶編」..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.73..... 18



ドイツからのパンだより (74)..... 20

日本の元気なパン屋さん

～ル・ミロン 大場製パン(株)～..... 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

～カリフォルニア・レーズン ベーキングセミナー 2020 レシピ紹介～..... 26

## HACCP 制度化、JFS-B 規格 無料相談

HACCP 制度化への対応期限は 2021 年 6 月までです。

### (HACCP 制度化)

- どう取り組めばいいの？
- コンサルティングは必要？

### (JFS-B 規格)

- 費用はどのくらい？必要な期間は？
- 適合証明を取得するメリットは？

対面、オンライン (ZOOM など)、電話でもお受けします。費用は一切かかりません。  
HACCP 制度化対応 JFS 規格について検討されている方、話を聞いてみたい方お気軽にご相談ください。



一般社団法人 日本パン技術研究所

フードセーフティ事業部 TEL03-5659-5081 foodsafety@jibt.com



JIB はみだし授業

最終回 温故知新

100年前の「最新パン製造法」に学ぶ(3)..... 4

新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース217期生..... 10



てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました(4)

昭和産業(株)～穀物ソリューション・カンパニー..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.74..... 18

ドイツからのパンだより(75)..... 20



日本の元気なパン屋さん

～ラ ヴィーニュ アキコ～..... 23

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)..... 27



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 ベーキングセミナー 2020 レシピ紹介～..... 30

## HACCP 制度化、JFS-B 規格 無料相談

HACCP 制度化への対応期限は 2021 年 6 月までです。

### (HACCP 制度化)

- どう取り組めばいいの？
- コンサルティングは必要？

### (JFS-B 規格)

- 費用はどのくらい？必要な期間は？
- 適合証明を取得するメリットは？



対面、オンライン (ZOOM など)、電話でもお受けします。費用は一切かかりません。  
HACCP 制度化対応 JFS 規格について検討されている方、話を聞いてみたい方お気軽にご相談ください。



一般社団法人 日本パン技術研究所

フードセーフティ事業部 TEL03-5659-5081 foodsafety@jibt.com

# Pain

雑誌「パン」

第68巻 7号 July 2021



JIB はみだし授業

ロジックとクレイジー..... 4

新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース217期生..... 10



グルテンの基礎編②..... 12

パンのある生活 No.10

「パンとドリンク〜スムージー & 冷たいスープ編」..... 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.75..... 18



ドイツからのパンだより (76)..... 20

日本の元気なパン屋さん

〜パン屋塩見〜..... 23

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

〜カリフォルニア・レーズン ベーキングセミナー 2020 レシピ紹介〜..... 28

## HACCP 制度化、JFS-B 規格 無料相談

HACCP 制度化への対応期限は 2021 年 6 月までです。

### (HACCP 制度化)

- どう取り組めばいいの？
- コンサルティングは必要？

### (JFS-B 規格)

- 費用はどのくらい？必要な期間は？
- 適合証明を取得するメリットは？



対面、オンライン (ZOOM など)、電話でもお受けします。費用は一切かかりません。  
HACCP 制度化対応 JFS 規格について検討されている方、話を聞いてみたい方お気軽にご相談ください。



一般社団法人 日本パン技術研究所

フードセーフティ事業部 TEL03-5659-5081 foodsafety@jibt.com



JIB はみだし授業

シナモンロールの話 ..... 4

JIB イベント

第13回 発酵種アドバンスコース受講生募集開始のお知らせ ..... 8



リテイルベーカリーの新しい風

第19回 伝統と革新をつむぎ、新境地を切り拓く ..... 10

てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました (5)

不二製油(株)「食」の世界に新しい価値を一。 ..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.76 ..... 18



ドイツからのパンだより (77) ..... 20

日本の元気なパン屋さん

ライ麦ハウスベーカリー ..... 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

第29回 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結果発表 ..... 28

## (一社) 日本パン技術研究所理事長 林徹新任のお知らせ

(一社)日本パン技術研究所は、第72期通常総会後に理事会を開催し、新理事長に はやし とおる 林徹を選任しました。

●林徹新理事長の略歴

昭和25年2月21日生

学歴：昭和48年3月 京都大学農学部農芸化学科卒業

昭和60年11月 京都大学農学博士

職歴：昭和50年4月 農林省食品総合研究所食品流通部

平成11年10月 農林水産省農林水産技術会議事務局研究管理官

平成18年4月 食品総合研究所所長

平成22年4月 聖徳大学人間栄養学部教授

平成28年4月 聖徳大学大学院人間栄養学研究科長

令和3年6月 (一社)日本パン技術研究所理事長就任







### JIB はみだし授業

#### 「黒い小麦粉って、美味しいの?」【その4】

～高灰分粉の深くて未だに不明瞭な部分の本質を探ります～ 4

グルテンの低糖質食品への応用 10



### 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/ピア・ブレッド～ 14

### パンのある生活 No.11

「パンとドリンク～ビール & 日本酒編」 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.77 18



ドイツからのパンだより (78) 20

### 日本の元気なパン屋さん

熊澤酒造 (株) 23



### 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

～カリフォルニア・レーズン ベーカーリー新製品開発コンテスト 2021～ 28



100日の製パン技術教育コース

## 本科研究生募集中

221期 2022年1月11日～4月19日

製パン技術基礎コース

## 9月20日募集開始

第40回 2022年1月31日～2月4日

# Pain

雑誌「パン」

第68巻 10号 October 2021



JIB はみだし授業  
100日コース焼き菓子製品の講義と実習..... 4

新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉  
（一社）日本パン技術研究所 本科100日コース217期生..... 6



リテールベーカリーの新しい風  
第20回 “冷凍×IT”でパン屋と消費者をつなぐ..... 8

てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました(6)  
ナガセケムテックス(株) 福知山事業所～FOR the FUTURE..... 12



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.78..... 16

ドイツからのパンだより(79)..... 18

日本の元気なパン屋さん  
アヤセベーカリー..... 21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品  
日仏商事(株)..... 25

カリフォルニア・レーズンレシピ  
～コンテスト入賞製品の紹介～..... 28



100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

221期 2022年1月11日～4月19日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**

第40回 2022年1月31日～2月4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68巻 11号 November 2021



JIB はみだし授業  
ベーカーズ % を活用しよう! ..... 4

JIB イベント 11月研究会のお知らせ ..... 6

新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉  
(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース217期生 ..... 8



**最終回** グルテンの高たんぱく食品への応用 ..... 10

**新連載** パンの作り手側から覗くお酒とのマリアージュ  
日本酒と恋するパンを考える3つの事例 ..... 14



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.79 ..... 18

ドイツからのパンだより (80) ..... 20

日本の元気なパン屋さん  
ブーランジェリー アン アミー ..... 23



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  
〜コンテスト入賞製品の紹介〜 ..... 28



100日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

221期 2022年1月11日～4月19日

製パン技術基礎コース  
**受講生募集中**

第40回 2022年1月31日～2月4日

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

# Pain

雑誌「パン」

第68巻 12号 December 2021



JIB はみだし授業  
世界のチーズ ..... 4

JIB イベント 第13回冷凍生地アドバンスコース受講生募集のお知らせ ..... 7

【特別企画】小麦のパンで太るのか？  
／解説と海外記事の翻訳 ..... 8



てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました(7)  
(株)ニップン～日本製粉から新しいニップンへ ..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.80 ..... 18



ドイツからのパンだより(81) ..... 20

日本の元気なパン屋さん  
ブレッドイットビー ..... 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  
～コンテスト入賞製品の紹介～ ..... 26

XX

100日の製パン技術教育コース  
本科研究生募集中

221期 2022年1月11日～4月19日

製パン技術基礎コース  
受講生募集中

第40回 2022年1月31日～2月4日

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